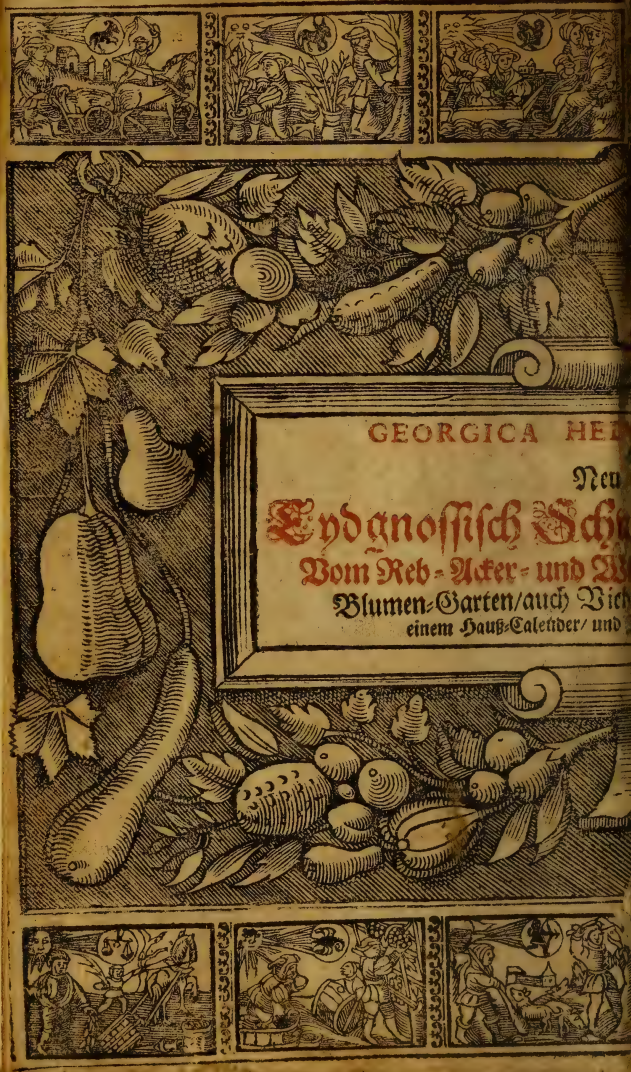
Das 5 Buch Mos.
Das 6 Cap.
V. Vers 7 — V. Vers 10. V.
Absatz Vers 92 V. Satz
12 mit 16

Q 1-1-1-2

№ 142

RPJCB



GEORGICA HE

Neu

Eydgnossisch Sch

Vom Reb- Acker- und W

Blumen-Garten/auch Vie

einem Hauß-Calender/ und

CA CURIOSA,

ſes

erisch Hauſz Buch

Bau / Obs - Kraut - und

/Vöglen/Fiſchen/ꝛc. ſamt

chweitzeriſchen Rechtens.

RPJCB

ORGICA HELVETICA CURIOSA,

Das ist:

Neu Curioses

Cydnossisch-Schweitzerisches

Hauß-Buch.

Vorstellend in IV. Bücheren/

Von dem Reben-Bau/wie ein Wein-Reben wol

Anzulegen/ leichtlich zu Misten / wol zu Warten/ und schädliche Zufälle zu verhüten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Künsten/ Essig/Bier/ꝛc. Item von dem Acker-Bau/ Wartung der Wiesen; Feldmässen/ ꝛc.

Von dem Garten-Bau / nemlich 1. Von der

Baum-Gärten Wartung/so wol der Grossen/als Zwerg-Spalier- und Busch-Bäumen / derer künstliche Beschneidung / vielerley Arten des Zweigens/ Kern- und Stein-Obs/ dessen Behaltung/ und Baum-Kranckheiten/ ꝛc.

Vom Kraut-Garten/ Kräuter-Wurtzeln-und Frucht-Gewächsen, Caffe/ Thee und Chocolata und allerley Gewürtz-Beschreibung/ Zucker/ꝛc.

Vom Blumen-Garten/ dessen Anordnung/ Gattungen/ Underscheid der Blumen/so wol einheimisch- als außländischen: Citronen/ Pomerantzen/ꝛc

Von der Vieh-Zucht/ nutzlicher Wartung der

Pferden/ Kühen/ Schafen/ ꝛc. und deren Kranckheiten/ Nutzen/ ꝛc. Item von den Federvieh; Schweitzerischen Vögeln / Fischen / dero Underscheid / Art und Eigenschafften/ auch von Bienen/ Honig und Wachs/ Mett/ Seidenwürmen/ ꝛc

Ein Schweitzerischen Hauß-Calender / was in

denen XII. Monaten durchs Jahr im Feld-Bau/ Wein-Obs-Kraut- und Blumen-Garten/ item in der Vieh-Zucht zu verrichten/ auch Jahrs-Witterung

Sambt einer Zugabe Schweitzerischen Rechtens / Auß-rechnung der Zinsen von Capitalien/ ꝛc.

Auß eigener Erfahrung/ und den besten Feld-Bau-

Scribenten/ sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten/ zusamen verfaßt/ und zum Druck beförderet

Von

E. K. M. D.

BASEL

Gedruckt und verlegt bey Emanuel König/dem Aeltern/

Im Jahr Christi / M. DCC. VI.

SOAS

Denen Hochgeachten / Wol-Edlen/ Gestrengen/ Ehrenvesten/ Fromen/ Fürnemen / Fürsichtigen / Ehrsamen und Weisen

HERREN/ HERREN/

Hr. Jo. Balthasar Burckard/ Neu Designirten Burger-Meister/

Hr. Andreas Burckard / Neu Designirten Obrist Zunfft-Meistern/

Hr. Emanuel Socin / Alt Burger-Meister/

Hr. Christoff Burckard/ Alt Obrist-Zunfft-Meister/

Zusamt

Einem Gantzen Ehrsamen/Wolweisen

RATH

Loblicher Stadt Basel/

Meinen Gnädigen / Gebietenden Herren und Oberen.

Gnädige Herren/ ꝛc.

WEJlen es seit Erfin
dung der edlen Buchdru
ckerey also der Gebrauch
daß kein Buch leichtlich
ohne Zueignungs-schrift
und Vorrede sich in di
Welt waget/ in deme ein solches Buch ohn
Dedication den schönen Kinderen gleich ge
achtet wird/ die von bösen Leuten bald kön
nen beschryen werden; Derowegen hoffe ic
aller

llervorderst gnädigste Verzeihung meiner
frechheit zu erhalten / daß dieses von mir
erfaßte Eydgnoßisch-Schweitzerisch Hauß-
Buch E. G. G. E. W. zuzuschreiben und zu
dediciren mich underfangen / in deme jedoch
gar wol selbiges / Tituls halben / sonderlich ein
Schweitzerisches Patrocinium und Schutz
nöhtig zu haben nicht unbillich vermeinet;
Dieweil nun die Höchst-löblichste Schweitze-
rische Basel Republic / mein geliebtes Vat-
terland / gleich wie der Mond under den
Sternen under anderen Loblichen Cantonen
hervor scheinet und glänzet / als habe billichst
meine Veneration dahin richten / und dadurch
mein danckbares Gemüht nicht allein für
den gnädigen Schutz / den ich und die Meini-
gen biß daher bey diesen gefährlichen Kriegs-
läufften genossen / sondern auch fürnemlich
für die vor einem Jahr ungefehr geschehener
Ratification meiner bey einer Ampliss. Re-
gentiâ zu der Physischen Profession geschehe-
ner Beförderung mit Physicalischen Practi-
schen Sachen (in deme die Agri- und Horti-
cultura die wahrhafftige Physica Practica ist)
darstellen und einiger massen an Tag geben
wollen / in Betrachtung sonderlich / daß durch
diese meine geringfügige Arbeit und Disposi-
tion zu Ihro G. G. E. W. Landes Einwoh-
neren Nutzen und Auffnahm nicht wenig

gereichet/auch das mit dem alles verwüsten-
den und verderbenden biß an die Grentzen
Schweitzerlandes sich annahenden Kriege
angefüllte Europa die Kauffmañschafft nicht
wenig hemmet / und daher der Landes-
Bau desto eyferiger muß getrieben / und
alle Vortheil darinnen desto genauer aufge-
suchet werden. Wann ich dann nun / wie
mich dessen allergnädigst versehe / verspüren
werde/ daß auch diese meine geringe Conatus
juvandi publicum E. G. G. E. W. nicht
werden mißfallen / so wird mich solche Hoch-
Oberkeitliche Gnad-Erweisung billichst an-
frischen / meiner mir anvertrauten Profes-
sion und Ämt mit desto grösserer Freud/
Treu und Eyfer zu verrichten / sonderlich
aber den Allerhöchsten / der zu allem un-
serem Pflantzen seinen Segen gibet / flehent-
lich zu bitten / daß er E. G. G. E. W. als
meine Hohe Patronen und Gnädige
Schützere/ für allen Unglücks-Fällen gnä-
dig wolle bewahren/ mit langem Leben und
ohnzerstörlicher Gesundheit immerzu er-
freuen; sonderlich auch bey diesen sehr gefähr-
lichen Krieges-läufften und schwären Zeiten
Dero höchstlobliche Regierung weiters seg-
nen / die edle Leibs- und Seelen-Freyheit
auffrecht bey uns und under uns gnädigst
erhalten / und hier zeitlich und dort ewiglich

alle

lle selbs-verlangende und erfreuliche hohe Wolfahrt / Glückstand und Seligkeit mil-iglich mittheilen wolle; welches dann von em innersten seines Hertzens von dem Geber alles Guten anwünschet

Hoch-Geachte / Wol-Edle/
Gestrenge/

Gnädige Herren und Obere/

Euer Gnaden/ ꝛc.

Underthäniger Gehorsamer Burger

Emanuel König / Doctor und Profess.

VORREDE.

Als der Hr. Verleger dieses Neuen Wercks
willens ware / den so offt gedruckten Pflantz-Garten
des weltberühmten gewesenen Bernerischen Hr. Land-
vogts zu Thorberg / nemlich Hr. Daniel Rhagors sel. von neuem
under die Preß zu legen / ersuchte er mich / das Werck zu revidi-
ren / was mangelhafft sich etwan darinn befinden wurde / zu er-
setzen; Dieweilen ich nun ersehen / daß jeniges / was Hr. Rhagor
von dem Reben-Bau und grossen Obst-Bäumen / auch das
meiste / was in Kraut-Gärten seiner Zeit üblich gewesen / uni
in den Sechs Ersten Monaten des Jahrs in denselben zu ver-
richten / sehr wol gegeben / und vernünfftig auf unsere Landes-
Art gerichtet; hingegen aber er von dem Feld-Bau und Abwar-
tung der Wiesen / item von denen heutiges Tags sehr gemeinen
Kleinen Zwerg-Bäumen / nemlich Spalier- und Busch-Bäu-
men / auch in dem Kraut-Garten von vielen heut bey Tag seh
gebräuchlichen Garten-Gewächsen / ja von denen Pomerantzen
und Citronen-Bäumen und Blum-werck gar nichts / wie nich
weniger von dem Vieh-halten / und Arbeiten durch die Sech
übrige Monat des Jahrs melden thut / habe ich hiemit die
Res Rusticas in eine neue Ordnung zusammen verfasset / un
die Sach dahin gerichtet / daß ein jeder Schweitzerischer Hau
vatter zu seinem Reben- Garten-Bau / auch in der sehr gemeine
und erträglichen Vieh-Zucht ein compendioses Manual eine
Schweitzerischen Hauß-Buch bey Handen habe / umb selbige
in allem Underfangen zu consuliren / und darauß verhoffentli
sattsamen Nutzlichen Bericht zu erholen; sonderlich auch in B
trachtung / daß zwar die Frantzosen / und auch etliche Teutsch
Nationen zu ihrer Landes-Art und Nutzen (als da ist Car. St
phanus, Colerus, Bœcklerus, Baron von Hochberg / Florinus, Th
men / &c.) dergleichen aber noch niemals / so viel ich mich erinner
etwas dergleichen von unseren Schweitzerischen Landes-Leut
versucht worden ist / und an das Tagliecht gegeben; Hingeg
aber man bey jetzigen Zeiten / da die Waare / wie man sagt / üb
führet / die schönsten Blumen auch in gemeinen Kraut-Gärte
ja die seltzamste Zeuge vast in allen Krom-Läden zu finden / o
etwas neues und ungemeines / jedoch sehr Nutzliches / nohtwe
dig zu gedencken hat.

D

Obwolen viel neue und alte Scribenten dergleichen Sachen hon für die Hand genomen; Under den alten Römischen ware der erste M. Cato Censorius, von dem L. Columella meldet/ aß er der Erste geweßt/so den Feld-Bau die Lateinische Sprach lehrt/ damit er anzeigen wollen/daß er am Ersten under den Römeren von der Agricultur geschrieben / dannenher er auch esto kürtzer als die nachgehenden. Der Ander ist M. Terentius arro, welchen der H. Augustinus den gelehrtesten Römer nen- et/ derselbe hat im achtzigsten Jahr seines Alters seiner Hauß- auen zu lieb gar fürtrefflich und mit hohem Verstand von dem eld-Bau geschrieben / damit sie nach seinem Tod ihr Land- ut mit desto mehrerem Nutz bauen lassen könnte; bey diesem uthore ist mit Verwunderung zu lesen/ was er von der Römern illis und Land-Gütern und deren Thier-Gärten / Fischereyen/ Hüner-höfen und anderem vermeldet / daß sie so grosse ja un- läubliche Summen darauß gezogen / also/ daß man jetzunder inem wol nicht glauben wurde/ wann er sagen wurde/ daß auf inmal fünfftausend Wachholder- oder Krametsvögel auß einem Römischen Hüner-hof verkaufft worden/ und daß einer M. Aufi- ius Lurco genannt/ eines Jahrs sechszig tausend Pfenning aus auter Pfauen gelößt. Samt vielen anderen verwunderlichen Sachen mehr / die alhie zu erzehlen zu weitläuffig. Von diesem Varrone schreibet Columella, daß er nach anderen fürtrefflichen Männeren den Feld-Bau außgepoliert habe. In der dritten Ordnung komt derselbe L. Columella, diesen halten Antonius Mizaldus, und Benedictus Curtius für den erfahrensten und für- refflichsten Pflantzer under allen Römeren / welchen auch Hr. Rhagor dieses Zeugnuß gibt/ daß derselben keiner/ so er gelesen/ gründlicher und eigentlicher von dem Pflantzen der Reben ge- schrieben/als eben dieser. Palladius ist der Vierte/ ein fürnehmer Römer/ wie auch die vorgehenden alle/ der hat sein Buch abge- theilt nach den Zwölff Monaten/ und bey jedem der Ordnung nach beschrieben/ was in demselben komlich und gut zu verrichten seye/ darinnen er eine langwierige Ubung und fürtreffliche Expe- rientz sehen lassen. Neben diesen hat C. Plinius in seiner Histo- ria Naturali auch von Bäumen/ Kräuteren/ und Reben sehr für- trefflich und mit Verbis Technologicis geschrieben/er ist aber/weil die Librarii mit dem abschreiben nicht allemal zugetroffen/an vie- len Orten desto weniger verständlich/ wie sich dann diß under anderen bescheinet *Lib. 17. Cap. 14.* da er von dem Pflantzen und Zweigen der Bäumen handelt. Es hat auch der Käiser Constan-

tinus

tinus selbs sich auch umb so viel bemühet/ daß er auß den alle
fürtreflichsten Pflantzeren bey den Griechen viel nützliche zur
Feld-Bau dienstliche Sachen zusammen in ein Buch verfasset
welches sein Agricultur geheissen wird/ in dem sich mithin etlich
abergläubige/ aber von ihme nicht hoch geschätzte Præcepta un
Stuck/ wie bey den Griechen gebräuchlich gewesen/ befinden
Allein wie der fürtreffliche Hr. Doct. Sigism. Elßholtz/ Ihr
Kön. Majest. in Preussen Leib-Medicus und Inspector dero Lus
Gärten/ in seinem Garten-Bau *p. m. 6.* wol anmercket/ so ist a
len Verständigen sattsam bewußt/ welcher gestalt der Sonnen
Lauff oder das Clima eines jeden Landes die Regeln des Acke
und Garten-Baus so sehr verändern/ daß die fürtreffliche Lehre
des vorgemeldten Käisers Constantini Pogonati in denen ihm
zugeschriebenen XX. Bücheren *de Agricultura*, und des Römische
Burgermeisters Catonis, wie ingleichen Columellæ, Varronis
und Palladii *de Re Rustica*, in denen Nordischen Landschafften
durchgehends nicht zutreffen wollen/ sondern guten theils man
gelhafft erfunden werden. Scheinet derhalben nöhtig zu seyn
daß ein jedweder seines Orts entweder solche von ihnen auffg
zeichnete Regeln/ mittelst einer kleinen Veränderung/ auf sei
Clima einrichte/ oder ihm selbst nach seiner Landes-Art eigene Ob
servationes und Anmerckungen mache. Solches haben in Franck
reich gethan/ wie ihre Schrifften bezeugen/ aussert Car. Stepha
no, Hr. Olivier des Serres, Benedictus Curtius, Jacques de Boy
ceau, und gar neulich einer under dem Titul/ Le Jardinier Fran
çois, wie auch M. R. T. P. D. S. M. welcher außgegeben Instru
ctions pour les Arbres Fruictiers, sonderbar aber der sehr vor
treffliche Hr. de la Quintinye, Directeur de tous les Jardins fru
tiers & potagers du Roy Christianissime Louis XIV. dans so
parfait Jardinier ou Instruction pour les Jardins fruitiers & Po
tagers; avec un Traitté des Orangers suivi des Reflexions su
l'Agriculture, & une nouvelle Instruction pour la Culture de
Fleurs, &c-. Le tout enrichi des Figures en Taille douce. Imprimé
Paris. In Italien hat auch zu unserer Zeit von dieser Mater
am meisten und zierlichsten geschrieben der treffliche Jesuit Joan
Baptista Ferrarius, und dann F. Augustinus Mandirola, ein Fran
ciscaner/ Minoriten Ordens/ und der Heiligen Schrifft Doctor
In Teutschland/ nächst unserer Schweitz/ hat der R. P. Luciar
Montif. F.F. Min. Capuc. zu Costantz außgehen lassen An. 1702
den neu-vermehrten Garten-Lust; Hr. Pet. Steinkopff/ Notar
Apostol. Civis Lucernensis, An. 1687. den Schweitzerischen Bota
nicum, auß des sel. Timothei à Roll, Capuc. hinderlassenen Gar
ten

n-Künsten über den Kraut- und Blumen-Garten; wie dann
uch Hr. Hircanius Starke von Zartowitz / oder der grund-
elehrte Hr. Heinrich Sereta von Zavorziz / der Artzney Doctor
Schafhausen des bemeldten P. à Roll Blumen-Büchlein in
meldtem Jahr zu Schafhausen von neuem hat an das Tag-
echt gegeben. Weilen aber diese (wie auch Hr. Dümler in sei-
em Obst-Garten / Petr. Lauremberg in seiner Garten-Wissen-
afft / Engel im Verständigen Gärtner / Schiele im practicirten
lumen-Garten / ꝛc.) das Werck nur Stucks-weise angegriffen /
s haben wir / allen Mangel zu ersetzen / dem gemeinen Vatter-
nd zum besten / in unserem Hauß-Buch die Underweisung in
estellung eines Land- und Feld-Guts und Meyereyen / nicht
r ins gemein / sondern ad particularem stirpium & pecorum
lturam usque, oder biß auf die Wartung eines jeden Gewäch-
s und Viehes insonderheit / best-möglichst in Form eines Ma-
alis außgeführet. Welches wir / dem Geneigten Leser / zu einem
or-Bericht / ehe wir / in dem Namen GOttes / zu dem Werck
ber schreiten / nicht unentdecket lassen wollen.

Hr. Filip von Zesen

In den Horatzischen Sitten-Lehren / *S.* 33.

AGRICULTURÆ BEATITUDO,

Bauren Leben glückseliger als Fürsten.

BEatus ille, qui procul negotiis,
Ut prisca gens mortalium,
Paterna rura bobus exercet suis,
Solutus omni fenore:
Nec excitatur classico miles truci,
Nec horret iratum mare,
Forumque vitat, & superba civium
Potentiorum limina.

WJe selig ist / der Sorgen-frey
Seins Vatters Gut mit Ochsen pflüget /
Den Weinstock umb die Ulmen büget /
Nicht weiß / was schnöder Wucher sey;

Der

Der ferne lebt vom Hof-Gepränge/
Nicht kennt der Bürger stoltze Gänge;
Den nie kein Sturm zur See erschreckt/
Und keine rauhe Trummel weckt.

Nemlich es ist die Seligkeit des Land-Lebens / und die w
lüstige Feld-Arbeit / darauß der allerglückseligste Beruff der je
gen entstehet / die weit vom Hofe/ und weit von den Grossen i
Welt / dieselbe grund-stille Ruhe/ die ihnen die Hochmühtig
kaum im Himmel zu genieſſen vorbilden können / schon auf
den schmecken. Bildet euch nicht ein/ daß der Arbeitsmann
über seine Arbeit beschwäret/die er mit seinen Ochsen zugleich
sich nemen muß. Seine Arbeit ist seine Ruhe; seine Mühe
Zeit-vertreib und sein Spiel. Am Ende des Tages befindet
sein Leib mehr nicht abgemattet/ als sein Geist. Der Weingä
ner / sein Mitarbeiter / den ihr vielleicht für unglücklich schätz
weil ihr von der Seuche der Unmäſſigkeit noch nicht gantz gesu
worden/ ist nicht weniger vergnüget; Er leget die Wein-ranck
umb den Ulmbaum/ und machet diese/ so zu reden/ Vermählu
mit solchen Freuden/ daß wir den so unschuldig-Glückseligen b
selbst hören wurden/ wie er GOtt für die Annehmlichkeit sei
Standes dancket. Diese seind auch in Wahrheit gantz selig/
ihre eigene volle Besitzer seind / und alles / was sie begehren/
dem sie wenig begehren/ geruhig besitzen; Die andern aber/ v
denen wir von ferne sehen/ seind es durchauß nicht/ indem sie
Schwert und Feuer gewaffnet / und als das toll-sinnige Vi
einer des andern Undergang und Verdärben suchen.

GEO

GEORGICA HELVETICA CURIOSA,
Oder
Des Neu Curiosen
Schweitzerischen
Hauß- Feld- Garten- und Viehe-Buchs/
Erster Theil/
Vom Wein- und Feld-Bau.

Das Erste Capitel.

Eine geheime Manier / das Erdreich zu bereiten und fruchtbar zu machen/ daß die Reben und Aecker ohne den mühsamen und kostbaren Dung oder Mist ihre vollkomene Früchten geben.

OBwohlen der erste Römische Käiser JULIUS CÆSAR *Commentar. L. I. p. m.* 10. schon seiner Zeit unserem geliebten und sonderbar mit edlem Frieden gesegneten Schweitzerland / welches heut bey Tag der gelehrte nunmehro selige Herr Doctor Joh. Heinrich Hottinger *in Meth. legendi Histor. Helvet. m.* 234. wegen seinem Umbkreiß und gleicher Berg-

Art und Fruchtbarkeit der Terræ Sanctæ vel Cananæ oder gelobtem Land vergleichet/ eine Güte der Aeckeren (Bonitatem Agrorum, wie dann auch Rain Marlian. *in Indice suo super Comment. Cæs.* frey herauß saget: Helvetii inter Celtas populi sunt Bonitatem Agrorum habentes) zueignet/ so habe ich doch gleich zu Anfang meines Vorhabens auß sonderbar tragender Liebe zu unsers allgemeinen Vaterlands Hoch-Loblicher Eydgnoßschafft Nutzen/ und zu Beförderung dessen Einwohneren/ sonderbar jenniger so sich auß dem unschuldigen uhralten Feld-Bau mit GOtt und Ehren zu ernehren trachten/ Wohlfahrt und Aufnehmen/ nach Anruffung Göttlicher Hülff und Segens/ nicht underlassen sollen/ demselbigen zu Ehren in ihrer friedfertigen OEconomi oder ruhigen Haußwesen ein höchst-nutzliches Geheimnuß mitzutheilen und vorzustellen/ und dardurch jedermänniglich zu dienstlicher Liebe auß dem Grund der Natur eine hoch-nützliche bißhero an Orten nie am Tag geweßten Wissenschafft zu eröffnen/ welche nicht nur auff einer wahren Theoria und Vernunfft fundirt/ sondern vielmehr in der Practica und That selbsten wahrhafft mit würcklichem Nutzen und bestem Profit erfunden und genossen worden. Gestalten GOttes Güte und wunderbare Allmacht der natürlichen täglich vor Augen schwebenden Dingen und Geschöpffen mich schon vor vielen Jahren zu der sehr schönen und haupt-lustigen Physic oder Natur-wissenschafft (die auf Loblichen Universitäten eine sonderbare Profeßion sich zueignet) geleitet/ als welche Anlaß/ Gelegenheit und Ursach gegeben/ der natürlichen Dinge Grund (sintemalen

Felix qui potuit rerum cognoscere causas)

und End-Ursachen bestens zu erforschen/ dann was sonsten

nsten in der Philosophia durch die Speculation
eichsam in der Lufft geschmiedet / das wird durch
e Practica in dem Laboratorio der Chymey / als
elche der eintzige Probierstein der Theoria über alle
aterialische oder Corporalische Ding ist / für müg-
h oder unmüglich / gerecht oder ungerecht / allein
t Tag gebracht. Diesem Land und anderen der-
eichen zu Nutz gab mir vorlängst under vielen an-
rn Nachforschungen die grosse Mühseligkeit und
osten der Rebleuten und Ackermanns ihren Most
id Geträid vollkomlich und aufs beste zu eroberen
osse Ursach nachzudencken / was dann das jenige
) / das den Wein auß dem Stock und das Geträid
llkomlicher und häuffiger auß der Erden treibt (diß
rts Kürtze halben ungemeldt / was dißfals der Ar-
eus Terræ Helmontii, unsers auß Einsidlen gebür-
zen Theophr. Paracelsi Iliaster, samt der Impres-
on Meteororum und Influentzen darbey thun) so
findet sich / daß absonderlich in den kalten Ländern
uropá / der Weinstock ohne Dung / der Acker ohne
ist / kein vollständige beyderley Früchten geben
ollen / da ihnen aber solche Mittel öffters beygefügt
erden / so hat man sich reicher und Kostens erträgli-
er Früchten zu getrösten. In der Theoria nun
ird ersonnen / was solches für eine Eigenschafft seye
dem Dung / das dem Weinstock und dem Acker
lche antreibende Krafft und folglich der Frucht eine
lche Vollständigkeit gebe. Darauff demonstrirt
e Chymia, daß in allen Dingen des under-irdischen
eschöpffs / in jedem Specie drey Ding / als ein
chtiges (mehr und weniger) und fixes (mehren-
ils Essentialisch genanntes) Saltz / ein Schweffel
d ein Mercurius seye / id est, Corpus, Spiritus &
ima, welche der Eigenschafft sind / einer anziehen-

den Krafft/ durchdringenden Geists und außtreibe
der Feistigkeit Mucilaginischer Form oder Empfin
lichkeit/ und diese drey/ als Drey Principia, mit w
chen die Elementen übereinstimmen/ vergleichen sich d
Alten vier Kräfften des Menschlichen Leibs/ als d
anziehenden / behaltenden / däuenden und außtr
benden / welche Kräfften von allen Speisen u
Tranck/ so der Mensch geniesset / ihren Theil ad N
trimentum zu sich nehmen / und das grobe Corp
wieder außwerffen. Also auch verhält sichs mit de
Dung und Mist am Weinstock und Acker / d
Weinstock und das gesäete Körnlein (in welche
sonst als in einem kleinen Eylein schon nach des En
pedoclis Lehre / alle Theil in kleinen Theiligen v
borgen ligen/ und durch die Vegetation allein offe
bar und allgemach gröſſer werden / wie solches *Ma*
pighius und *Grevv in Anat. Plant.* sehr klar an Tag g
geben) im Acker nimmet nur auß dem Dung den fei
ten Schweffel/ das erhaltende Saltz und den durch
dringenden Mercurium oder flüchtigen Geist an sic
und lasset das Corpus des Strohs und andere E
crementen in der Erden ligen/ und derselbigen glei
werden / und vergleicht sich dieser natürliche Act
durch solche Außdehnung der Philosophischen N
dens-Art / *de potentia in actum traduci*, oder das
dem Samen oder Wurtzel verborgene subtile Feu
aufwecken und zu gebührender *Expansion* disponire
In seminali plantulâ, sagt des belobten Römisch
Papsts *Innocentii XI.* gewesener Leib-*Medicus* der g
lehrte *Malpighius* in seiner Gewächsen Anatom
p. m. 80, 81. *Plantæ vera species compendio eluceſcit*
veri emancipati filii ſtatus innuitur; *conicum eni*
quandoque oblongum & interdum breve occurrit corp
quod vegetando radiculas promit, unde radicum trunc
eri

it ; Caulis autem & caudicis major portio ſub ſpecie
dhuc gemmæ latitant, à cujus principio & exortu gemi-
a pendere vidimus foliola ſeminalia ſuis ligneis fiſtulis,
racheis & utriculis conſtantia, quæ diu ſervatum ſuc-
um iterum plantulæ reaffundunt, ut auctior redditus
uncus, Gemma ſcilicet, elongatis radiculis, ſenſim ado-
ſcat. (Ideo haud abs re Ovum in Orgiis Bacchicis
onſecratum eſt, ut exemplum omnia gignentis &
n ſe continentis; verba ſunt *Plutarchi Sympoſ. II. q.3.*
*lm.*130.) Der hochgelehrte Herr Doctor Scheuchzer
n ſeiner *Phyſic* erkläret diß mit folgenden zu unſerem
Zweck dienenden Worten *pag.* 243. alſo: Die Wur-
zeln dienen den Gewächſen an ſtatt eines Munds/
n dem ſie den in der Erden ligenden Nehr-ſafft
urch ihre kleineſte Zäſerlein annemen/ oder an ſich
iehen / und weiters dem Stengel zufertigen. Sie
eſtehen/ wie der Stengel oder Stam ſelbs / auß ei-
ner auſſeren Rinden/ inneren Holtzechten oder ſonſt
eſteren Subſtantz/ und dem Marck. Beſtehet hie-
nit auch ein jeder Stam/ Stengel/ Halm/ oder der
enige Theil eines Gewächſes ſo von der Wurtzel
grad überſich ſteiget / auß einer Rinden (*Cortex,*)
holtzechtem (*Lignum,*) oder ſonſt veſtern Weſen/ und
dem innerſten Marck (*Medulla.*) Die Rinde/ ſo die
Wurtzel / Stengel / und Aeſte zu äuſſerſt umbgibt/
wird wiederumb abgetheilet in ein äuſſerſtes dün-
nes Häutlein (*Cuticula,*) und innere Subſtantz. Das
äuſſerſte Häutlein wird formirt auß vielen an und
neben einander ligenden kleinen Bläßlein (*Utriculi,*
Vacculi.) Das innere Weſen aber der Rinden beſte-
het/ 1. Auß vielen hölzernen holen Röhrlein (*Fibræ*
lignea Malpighio ; vaſa lympham deferentia Grevv.)
durch welche ein dünner Safft in die Höhe geführet
wird. 2. Auß kleinen Bläßlein oder Säcklein welche

voll dieses dünnen Saffts sind. 3. Auß besonder
oder Nahrungs-Gefässen/ welche nemlich den Neh
safft zuführen. Die Holtzechte oder Vestere inne
Substantz des Stamms/ oder Stengels wird wi
derumb zusamen gesetzet/ 1. Auß höltzernen hole
buschelweise zusamen stehenden/ und in Gestalt e
nes Netze verwickleten Zäseren. 2. Auß kleine
Säcklein oder Bläßlein so zwischen jetzt-benannte
Zäseren ligen. 3. Auß besondern Wasser-Gefässe
aber auch 4. Auß besondern subtilen Lufftröhrlei
(*Fistulæ spirales*, *Tracheæ*,) welche nichts als Lufft i
sich halten/ den Lungen und Lufftröhren der Thi
ren entsprechen/ und die unvermeidliche Nohtwen
digkeit dieses Elements zu Erhaltung des Leben
der Gewächsen zur Genüge darthun. Endlich sin
in dem innersten Marck des Samens der Läng
nach zu sehen lauter kleine runde Bläßlein/ oder hol
Kügelein. Hierauß nun ist zu sehen/ daß gleich wi
in den Thieren sich finden verschiedene Wasser-Blut
und Lufft-Aderen oder Gefässe / also auch in den
Pflantzen sich finden lassen besondere Wasser-röhr
lein/ Nahrungs-Gefässe und Lufft-äderlein. Alsd
daß kein Wunder / daß etliche tiefsinnige Engelländ
der die Pflantzen nennen Thiere der untersten Claß
Animalia infimæ Classis. Sonderbar aber ist auch cu
rios zu wissen/ daß die so genanten Aeuglein (*Gemmæ*,
oder Bollen nichts anders sind/ als wie der Samen/
neue zarte Geburten / welche in den Bäumen und
Stauden/ alle Jahre gegen dem Herbst mit einer
schüppichten Haut umbgeben/ den Winter über still
ligen/ und im Frühling bey zunemender Wärme sich
aufthun / und neue Schößlein abgeben. Diese Au
gen/ weilen sie anders nichts sind/ als ein neues noch
eng eingeschlossenes Schoß/ haben in ihrem kleinen

Bezirck

Bezeichnet alle die jenigen Theil / auß welchen das Schoß oder der Ast selbs bestehet / nemlich eine innere vestere Holtzechte Substantz / mit ihrer Rinden und allen schüppen-weiß über einander ligenden Blättern ja auch Blumen und Früchten.

Nun zu unserem Vorhaben etwas näher zu kommen / als welches mehr die *Praxin* und Nutzung / als eine belustigende *Theorey* und *Speculation* betreffen thut / so ist / wie vermeldt / in Nachfolgung der Natur durch Kunst und Geschicklichkeit / ein viel näherer / leichterer / unkostlicher und doch vielmehr kräfftig würkender Weg gefunden worden / als vormals auf die alte und gemeinere Weiß beschehen / wordurch ermeldten zweyen *Vegetabilien* dem Wein und Feld-Früchten zu ihrer Vollkommenheit geholffen wird. In Ansehung der alten Gewohnheit ein grosser Kosten und Verachtung des Besseren / Erstlich / Den Bau / Mist oder Dung an vielen Orten durch überflüßiges Viehhalten zu erobern / oder auch zu kauffen. Zum Andern / Die Verschwendung oder Unachtsamkeit der besten Substantz und Verlurst desselben / so davon rinnet oder in die Erden versincket. Drittens / Die grosse Kösten / so schwere Lasten auf hohe Berge zu denen Weinstöcken zu tragen. Viertens / Wann solche Dunge auf den Aeckeren außgebreitet / wie ein häuffig Unkraut davon wachset / daß auch das gute Körnlein meistentheils ersticket / und solch Unkraut die beste Substantz zu sich ziehet. Fünfftens / Der Acker alizeit das andere Jahr feyren oder brach ligen muß. All diesen unnöhtigen Unkosten und Länge der Zeit zum Nutzen / kan durch natürliche Vortheil und Wissenschafft abgeholffen und an dessen statt / geringere Mühe / weniger Kosten und viel grösserer Nutzen geschaffet werden. Erstlich aber

ist vonnöhten/ daß der alte Mißbrauch und Unach
samkeit / so auß der eintzigen Ignorantz und Unwi
senheit bißher entsprungen / in obacht genomen un
zu gut gebracht werde/in deme nemlich die allgemein
Meyer- und Bauhöff / so ihr Dunge under freyer
Himmel ligen haben / worauff der Regen häuffi
fallet/ daß bey einem solchen Hauffen ein Loch in d
Erden gegraben/ darein ein Wasserhaltend Geschir
vest eingestellet werde / in welches durch eine Rinne
das schwartzbraune Wasser von dem Mist jederzei
fliessen könne. NB. Dann solches braune Wasser i
die beste Substantz des Dunges/ wovon einig uni
allein die *Vegetabilien* ihr vollkommenes *Nutrimen*
oder Nahrung und Krafft zu wachsen haben / wel
ches braune Wasser offt so häuffig/ nach dem es off
und starck regnet/ unnützlich hinweg lauffet/ oder i
die Erden sincket / daß nicht der halbe Theil solche
Essentz im Mist verbleibet. Wann dann nun ei
jeder wüßte und glauben könte / was für eine Köst
lichkeit in dem Menschen-Harn oder Urin verborgen
so würde er es für keine unnütze Verschwendung
achten / absonderlich wann er in seinem Haußwesen
viel Leute hat/ daß er solches Menschen-wasser nicht
täglich zusamen in ein nächst vorgestelltes Geschirr/
und zu dem Mist-wasser schütten lassen solte; dann
wer den Urin also unachtsam hinweg schüttet / dem
geschihet wie den Kärntnerischen Bauren/welchen die
Venetianer verweisen/ Sie verwerffen einen Stein
nach der Kuh/ Welcher doch so viel währt als Muh/
Und vier Füß darzu. Also trincket man in unserem
Schweitzerland an den meisten Orten des Tages
über eintweders selbst eigen gewachsenen oder Elsasser
(welcher mehr als andere mit Geist/ Saltz und Er-
den geschwängeret) Wein / und zu Nacht schüttet
man

an den in der Harnblasen oder gleichsam *per Ve-am* distillirten Urin zum Fenster hinauß / der doch y nahem in seinem Wesen so viel währt / als der Wein/so getruncken worden. Wer aber nicht glauen kan/ daß in ermeldten beyden Materien eine so rosse Köstlichkeit verborgen lige / der gedencke nur ach / wie under den alten Viehe-ställen ein so kräfges *Sal Nitri* wachse / dessen gleicher Stärcke (wie olches das darauß gemachte Büchsenpulver/ so unre Schweitzer wegen ihrer Dapfferkeit vor anderen Nationen wol schmäcken können / anzeiget) sonsten n keiner Creatur gefunden wird. Item auß Urin wird durch die *Chymey* das *Sal Armoniacum* oder Salmiac gemachet / welches so gar das beständige nd alles Feuer überwindende Gold / wegen allzu rosser alles durchdringender Flüchtigkeit/ auflöset/ nd gleichsam zu nicht machet/ das doch weder Feuer außgenommen der Philosophen Magisches oder Queckfilberisch-Antimonialisches innerliches Feuer) och kein ander Element thun kan ; gleich wie nun ieses durch einen anderen Weg durch die Natur in nger Zeit under den alten Ställen samt beyderley Künsten geschihet/ also geschicht durch folgende und urtzer Zeit *Putrefaction* oder Fäulung nächstfolgenden Geschirr / daß auß beyden ermeldten Materien eine räfftige Essentz zu Forthelffung des Weinstocks und Getraids werden kan. Wie nun darmit zu verfahen/folget die wahrhaffte und hochnützliche Practica. Als nemlich / daß man die offt-gemeldte bißhero unchtsam und umbsonst hinweg rinnende oder versinkende auch unnütz verschüttete beyderley Wasser es Dungs und Urins / in diese Bütten / Kuffen/ Gelden / oder Stande schütte / zuweilen ein Feuer von allerhand unnützem Gehöltz in das Oefelein

mache/ damit durch die Erhitzung beyderley Wass
fermentiren / putresciren / und sich / als zwo in d
Natur widerwärtigen Materien/ vereinigen könne
je mehr dann von solchen beyden Wassern auf
dämpffet/ und die in der Büttenen bleibende Sub
stantz dicker wird / je besser und vollkommener wir
es zu dem Weinstock und Getraid zu gebrauchen/ w
folget. Obgemeldtes schwartzbraune Mist-wass
sammt dem gesamleten Urin darzu gegossen/ wochen
lich oder täglich in die Stande oder Bütten A g
geschüttet/ in das Oefelein B nach jedes Gelegenhe
ein Feuer von unnützem Gespän/ Holtz oder Kohle
öffters durch die Thür oder Ofenloch C darunde
gemacht/ darmit solche Wasser in dem kupffern od
eisenen sonderbaren Geschirr oder Gefäß D, so zwe

Schuh

chuh lang seyn soll/ erhitzet/ und also dardurch die
antze Büttenen heiß und dämpffend wird/ das
dann die *Putrefaction* und *Digestion* oder *Corru-*
ion, welche hernach in den *Vegetabilien* ein Edle-
s gebühret. Nach dem nun solches Wasser durch
as Feuer starck außgedämpffet oder im Sommer
on der Sonnen eingetröcknet werde/ daß die *Rema-*
entz oder das Ubergebliebene wie ein Firniß oder
ußöl wird/ so ist es desto besser/ und machet das
orn desto erträglicher/ auch bedarff man zu dem
Weinstock desto weniger nehmen/ etwan zu einem
Stock den vierten Theil einer Maß. Solche Büt-
nen/ Kuffen/ Stande/ oder Faß/ wie man
r Orten nennen mag A, soll aber vor dem Regen
gedeckt seyn/ oder aber also under einem Dach
ehen/ daß dannoch die Sonne daran scheinen kön-
e/ wil man aber das Oefelein öffters einheitzen/ daß
e überige Wässerigkeit darvon außgedämpffet
erden könne/ so braucht es keiner Sonnen/ kan also
ol stehen nach jedes Gelegenheit.

Der Gebrauch nun dieser Essentialischen Rema-
entz oder dicken überbliebenen Saffts ist zweyfach.
Der Erste Gebrauch ist dieser: Wann und so offt
an ein Feldfrucht oder Geträid/ es sey von Wäi-
en/ Sinckel/ Gersten/ Korn oder Habern/ säen
il/ so muß man solches Geträid vier Tag und
Nacht vorhero in solche Essentz schütten/ darinnen
schwellen und erweichen lassen/ alsdann mit einer
Schauffel in einen grossen Korb oder Wañen her-
uß geschöpfft/ also damit die übrige Feißtigkeit wie-
er in die Kuffen/ und nicht umbsonst hinweg rinne/
lsdann das Geträid gesäet/ und auf solche Weiß
arff man niemal einigen Acker mit Mist überfüh-
en und düngen/ dann das Körnlein nimt sein *Nutri-*

menti

ment oder Nahrung von dieser Essentz zu sich/ so vi
es immer vonnöhten hat/ und bleiben die Aecker au
diese Manier von allem Unkraut rein / welches son
von dem Mist entstehet/ auch gedüngt/ darvon gros
und also die gute Frücht von solchem Unkraut übe
wachsen und erstücket wird. So hat man auf ge
meldte Weiß auch dieses zu geniessen/ daß man ke
nen Acker darff über Jahr ruhen oder Brach lige
lassen / sondern man kan die Aecker alle Jahr au
solche neue Weiß besäen/ und hat sein vollkomme
Geträid zu erndten.

Der andere Gebrauch dieser Essentz ist dieser: Z
eines jeden Weinstocks Wurtzel schüttet man vo
solcher Essentz nur den vierten Theil einer Basel Maß
welches besser vor- als nach dem Winter geschehe
mag/ und bedarff man kein groß Loch zu graben
wañ nur die Erde eines Karsts oder halben Schuh
tieff / gleich oberhalb der Wurtzel hinweg getha
wird/ und solche Essentz in das Loch gegossen/ so sin
cket es schon hinab zu der Wurtzel/ und hat man au
solche Weiß auch diesen Vortheil / daß der Wein
stock solche Essentz gleich das erste und andere folgen
de Jahre gleich zu geniessen hat/ da sonsten der Dun
erst nach dem andern und dritten Jahr seine Kräffte
hergeben kan ; dann wie die Erden solche Kräffte
erst in etlich Jahren zu disponiren vermag/ also ge
schiht solches durch diese Wissenschafft in kurtzer Zei
durch obgemeldte Kochung und *Putrefaction*, und au
solche neue Weiß kan ein eintziger Mensch auf ein
mal in einer Bütten oder Züber so viel in seiner
Weinberg tragen/ als sonsten hundert Personen mi
Mist zu tragen hätten. Was nun hierdurch fü
Mühe und Unkosten erspart/ hingegen grosse Nutz
barkeit beyderseits erhalten wird/ kan jederman leich
erachten.

Ein

Eine History in obiger Sach zu fernerer Nach-
cht der Unwissenden/ und besserer Erläuterung obi-
r Meinung. Ich räisete einsmals durch ein klein
Städtlein/ da machte ein altes Mütterlein mit Auß-
essung obgemeldten braunen Wassers auß ihrem
v. Kühe-Stall einen ärgerlichen Gestanck in der
antzen Gassen/ weil nun nächst darbey das Wirths-
auß/ da ich einkehren müßte/ verdroß mich derselbe
Geschmack in meiner Nasen dergestalt/ daß ich zu
r gienge/ und verwehrete ihr das Außgiessen/ mit
Versprechung Sie etwas zu lernen/daß sie nimmer-
mehr solches verschütten thun und andern Leuten sol-
he Ungelegenheit machen dörffte/ mit der Vertrö-
tung/ daß meine Kunst/ die ich ihr lernen wolte/ also
erecht und gut wäre/ daß sie mir über ein Zeit/ wann
ch diß Orts wiederkommen/ gar gern eine Zech be-
ahlen wurde/ da aber die Kunst nicht gerecht/ ich ihr
ergleichen bezahlen wolte. Sie nam die Condition
n/ und weiset mir einen alten eingemaurten Wasch-
Kessel: In diesen Kessel/ sagte ich/ schüttet wochent-
ich diß übel-riechende Wasser/ und lasset obgesagtes
Urin-wasser/ so wochentlich möchte gesamlet werden/
uch darzu schütten/ und wann der Kessel bald voll ist/
o machet ein Feuer darunder/ lasset es sieden/ so lang/
iß auß dreyen Theilen nur ein Theil wird/ dasselbe
chöpffet alsdann herauß in ein ander groß Geschirr/
nd fahret auf solche Weiß das gantze Jahr fort/ so
örffet ihr niemal durch vorige Verschwendung we-
er euch noch dem Nächsten in der Nasen solche Un-
elegenheit machen/ und habt alsdann einen stincken-
en Schatz/ der euch künfftig den Beutel mit Gelt
üllet/ dann ihr bedörffet hinfüro keinen Dung auf
en Acker noch Weinberg führen/ sondern wäichet
euer Getraide vier Tage lang in solchem gesottenen
Wasser/

Wasser/ und schüttet dasselbe auch zu den Weinstö
cken. Nach zweyen Jahren raisete ich wieder de
Orten/ und besuchte die Alte/ welche mir nicht allein
durch diese Weiß/ ihr vollkommenes Getraid/ wel
ches gröſſer von Körnern als ein anderes ware / zei
gete/ sondern auch mit einer stattlichen Verehrung
begabete. Zu Bestätigung dessen stellet uns vo
Herr Florinus in seinem Klugen und Rechtsver
ständ. Haußvatter III. Buch Cap. 12. nachfolgend
Vortheil den Samen fruchtbar zu machen/ under
welchen er auch lehret/ daß man das Korn/ so vie
man säen wil/ Tag und Nacht in eine gute dick
Mistpfützen einweiche / hernachmals aber außsäe
Gestalten dasselbige so sehr zu treiben pflege/ daß sich
darüber zu verwundern: Ja dieses Mittel kan auch
zugleich an statt alles Dungs seyn: Wie es dañ schon
für sich so starck treibet/ als wann es mit dem beste
Mist gedungen wäre. Mit welchem auch auf gewiss
Maß dieses Mittel überein komt/ wann nemlich et
liche rahten/ daß man Roßkoht ohne Stroh neñen/
selbige in einen Graben thun/ darauf offt mit Wasser
begiessen/ und damit es von dem zu viel sich ereignen
den Regenwasser nicht allzu sehr überschweñet wer
de/ zudecken solle ; Wann es nun etliche Wochen
lang gefaulet ist / solle man diesen Mist durch ein
Sieb reutern / hernach in einem Kessel einen einigen
Sudt thun lassen / und das Korn/ so man säen wil/
auf drey Tage lang darein legen/ damit es sich auf
blehe / nachgehends aber weder herauß neñen / und
ein wenig abtröcknen. Ferner geschnittenes Stroh
darunder mischen / damit man es desto dünner säen
möge: Je weiter die Körner im säen von einander
fallen/ je stärckere Halmen treiben sie/ je reichere Ern
de geben sie. Andere geben dieses Mittel an die hand/
daß

aß man nemlich in einem alten Faß das Regen-
asser samlen / und mit dem außgenommenen Boden-
eckel wieder zudecken ; Darauf / wann das Faß ein
Vierling halt / drey Pfund geschmeltzten und gar rein
stossenen Salpeter darein thun / mit einem Holtz
nselben / damit er im Wasser zergehe / herumb rüh-
n ; hernach solches / biß man es brauchet / stehen las-
n solle : Gestalten es desto besser / wann es alt ist.
achgehends solle man zur Zeit der Sommer- und
Winter Saat die Samen-Frucht aufmässen / und
durch eine Spritz-Kanne mit solchem angemach-
n Regen besprengen / jedoch nicht mehr / als was die
rucht annehmen / und daß das Wasser davon ab-
uffen möge. Ferner mit einem Rechen oder höl-
rn Schauffel stätig rühren / und auf solche Weise
nselben Tag außgebreitet ligen lassen. Den andern
ag soll man es noch einmal besprengen / rühren / und
en lassen / biß es ein wenig außgetrocknet / welches
um sechs biß siben Stunden Zeit erfordert : Her-
chmals mag man die Saat gewöhnlicher massen
rneuen / und wann alles andere gleich und wol ist /
e einträgliche Ernde hoffen. Ehe man aber dieses
ittel gebrauchet / muß das Ackerfeld auf nachfol-
nde Weise zugerichtet werden. Nemlich man soll
schmeltzten Salpeter / auf ein Juchart Feld fünff-
en Pfund nehmen / denselben in Brocken / so groß
s Haselnuß zerschlagen / hernach selbige im Früh-
g oder Herbst auf ein Ackerfeld außsäen : damit
che Brocken weitläuffig von einander ligen. Fer-
r mit einem Pflüg überfahren oder eggen / und also
Frücht darein säen. Dann auf solche Weise soll
Frucht eher zeitig / so wol an Stroh als Früchten
sser werden / und also mehr Garben geben. So
sie ferner auch gesünder als sonsten seyn / und kein

Unkraut

Unkraut noch Ungeziefer/ welches sonsten den Früc
ten schädlich ist / auf einem solchen Felde wachsen
Endlich könte man auch auf gleiche Weiß ande
Samen und Garten-Gewächs/ wie auch Weinber
damit dungen/ und schöne Früchte zeugen/ auch wo
man wil / solches jährlich thun/ und das Feld nic
brach ligen lassen/ gleich wie von diesem Mittel He
Georg Andreas Boeckler / der sich auf sichere Erfa
renheit und Probe dieser Kunst den Samen zu ve
bessern/ nicht vergebens beruffet/ in seiner Hauß- u
Feld-Schul zu sehen ist/ p. 1284. Noch andere ra
ten dieses Mittel an: daß man nemlich im Maj
wann die Thau am meisten zu fallen pflegen/ saube
Tücher nehme/ selbige mit dem gefallenen Thau/ w
er auf den Wiesen oder Wäitzen-Acker liget / w
durchnetze; den auf diese Weiß eingezogenen Sa
auß den Tüchern in ein Geschirr außdrucken; herna
benetzet man die Tücher im Thau eines andern Flec
auf dem Acker / und windet das eingezogene wied
wie vor in das Auffang-Geschirr / und wiederhol
diese Bemühung so lang/ biß man Thau genug ho
welchen man alsdann in saubere Gläser thun/ u
zum Gebrauch aufheben mag. Bricht hernach d
Zeit in welche man die Saat fürzunehmen hat h
ein/ so soll ein grosser Züber/ den Thau darein zu gi
sen/ bereit seyn: In diesen schüttet man einen Sa
mit Körnern/ läßt die Körner etliche Stunden dari
nen aufquellen: wann nun diese herauß genomme
underlässet man nicht nach und nach immer frisch
Samen hinein zu schütten: die Mühe/ so man da
auf zu wenden hat/ ist ein geringes gegen die reic
Ernde/ womit GOttes Güte und die Natur/ d
man durch diese Arbeit zu hulff gekommen/ die B
mühung ergötzen wird. Wer Mangel an Thau h

r mag sich auch des Regenwassers vast mit glei-
em Vortheil bedienen. Der auf solche Weise ge-
te Samen soll weit mehr Frucht/ als sonsten dessen
ewohnheit ist/abgeben; Wiewol auch dieses nicht
eben gethan seyn würde / wann man neben dem/
dem Thau-wasser ein wenig Salpeter oder wie es
dere nennen / Saliter verlassen thäte: Angese-
n es hierdurch noch besser außgeben solle. Noch
erflüßiger aber soll der Genuß seyn/wañ man nach
r Lehr *Kircheri* von dem Stroh des Samens/ den
an bauen wil / als zum Exempel / Wäitzen- oder
ocken-Stroh/ein ziemliche Menge zu Aschen bren-
t/ das Saltz davon außziehet/ und mit dem Thau-
asser / worein man denselben Samen legen wil/
rmischet; damit solches Saltz sich hierdurch in den
amen einquelle; Welches ein außerlesenes Mittel/
e reiche Ernde zu überkommen ist. Wiewol man
ch eine ziemliche Menge Wäitzen oder Korn in
n Thau-wasser verfaulen lassen / hernach den
afft davon außtröcknen/ und das Geträid darin-
n/ ehe man es säen wil / einweichen lassen kan.
leich wie dergleichen Mittel und sonderlich dieses
stere wir selbst probirt und gut befunden haben.

Das Zweyte Capitel.

Vom Weinreben-Bau.

WJEwolen nach dem gemeinen Sprichwort / Auf den guten Bissen ein guter Trunck erfolgen solle / und dahero von dem edlen Acker-Bau allervorderst zu handeln wäre/ dannoch weilen die Reben für den König aller übrigen

Gewächsen billich gehalten werden / und ein gu
Glaß voll Wein eines frölichen Schweitzers Dap
ferkeit vor allem andern aufwecket / so wollen w
auch vor andern von den Weingärten reden. So
ches aber können wir besser nicht anstellen/ als na
der getreuen Lehre des aufrichtigen und höchst-erfa
renſten Herren Daniel Rhagors / geweßten Bern
rischen Landvogts / welcher das nutzliche Pflantze
der Reben nach Schweitzerischer Orts-Gelegenhe
in nachfolgende nachdenckliche REGLEN begri
fen/ welche auch Herr Florinus seinem Haußhalt
einzuverleiben sich nicht gescheuet hat.

I. Von dem Ort / Grund und Boden. 1. De
Ort ein Reben zu pflantzen / soll der Sonnen wo
und den kalten Lüfften ab-gelegen seyn/ auch nic
nahe bey Wälden oder Möseren. 2. Der Grun
und Boden soll vor dem Winter/wann man auf d
künfftigen Frühling die Reben besetzen wil / etwa
zween Schuh tieff / damit der fruchtbar-machen
Lufft mit seinem Salpeter-Geist sich wol einmisch
aufgehacket / von Steinen und allem Wust fleiß
gesäubert werden.

II. Von den Kappen / so zu Basel Schnitzlin
genennet werden. 1. Es sind nicht alle Kapp
gleich fruchtbar/die besten sind die/so die Augen na
beysammen / und etwas krum Holtz haben. 2. I
Auflesen derselben sollen sie nicht under einander
vermischet / sondern jede Gattung besonder geth
werden/ darzu man dann Leute brauchen soll/ so de
Dingen erfahren. 3. Die Kappen sollen in Gra
lein nicht gerad hinauf gemacht/ sondern überzwe
gesetzet / damit sie nachwerts desto kömlicher könn
eingelegt werden.

III. Von den Gattungen. 1. Ein jede G
tu

ng der Reben soll absonderlich gesetzet werden / die
ühen an Ort der Sonnen minder wol / die spaten
er derselben besser gelegen / damit also die Frucht mit
andern zeitig werden möge. 2. Und weiters dem
rund nach in den Reben / wie derselbe einer jeden
attung am nutzlichsten / als die / so viel Holtz schies-
n / an schlechte; und hinwiederumb die / so minder
oltz bekommen / an gute Ort.

IV. **Vom Schneiden der Reben.** 1. Die Reben
len nicht gleich hoch geschnitten / sondern ein für-
htiger Underscheid der Gattungen Holtzes und
ahrgängen gehalten werden. 2. Auf die Beschaf-
nheit des Mons soll man fleißig achtung geben /
ß man dieselbe abwechsle / allein in dem Mon-
ruch / wann es Neu wird / das Schneiden meyde.
Im Schneiden soll der Rebmann mit einem Bi-
lein verfasset seyn / damit er die jungen Stöck ent-
össe / und die obersten Würtzlein mit dem Rebmes-
abhaue. 4. Nach der Alten Meinung gibt Früh
chneiden mehr Holtz / und Spat Schneiden mehr
rauben.

V. **Vom Hacken.** 1. Darzu sollen / so weit mög-
h / starcke Männer gebraucht werden / dann je tief-
ein Reben gehacket wird / je besser es ist. 2. Im
acken / wann die obersten Wurtzeln auch an alten
töcken sich herfür lassen / sollen sie abgehauen / und
e grösseren Stein aufgehebt / und an Häuffen ge-
orffen werden.

VI. **Vom Gruben und Einlegen.** 1. Die jun-
n Stöck sollen nicht zu gäch von einem mal auf
s ander eingelegt werden / sonst da man zu sehr
mit eilet / werden sie zu schwach und weniger fruchtr.
r. 2. Die gestickleten Reben können durch kein
der Mittel besser erhalten werden / als durch Gru-

ben. 3. Es soll allezeit in eine Grube etwas gut
Zeugs oder Baus gethan werden/ so das Wurtzl
und Zunehmen befürdere.

VII. Vom Erbrechen. 1. Das Erbrechen s
fürsichtig gebraucht/ und an Stöcken/ die man au
Jahr einlegen wolte/ von den Schossen obenh
abgebrochen werden. 2. An warmen und hitzig
Sonnen-Räinen sollen die Reben an Blätter
weniger/ in Böden aber und schattechten Ort
mehr erbrochen werden.

VIII. Vom Hefften. 1. Im Hefften soll m
fleißige Achtung geben/ daß nicht Blätter in d
Band kommen/ weil es dem Holtz an seiner Zei
gung sehr nachtheilig. 2. Das Hefften soll nicht n
ein/ sondern/ da es die Nohtdurfft erforderet/ meh
malen gebraucht werden.

IX. Vom Jätten. 1. Nach dem die Reben zu
dritten mal gehacket worden/ bekommen sie zu zeit
viel Unkraut/ dasselbe soll alsdann fleißig außgezoge
und die Reben gesäubert werden. 2. Das Außz
hen aber soll man so offt wiederäfferen/ als die Noh
durfft erfordert/ damit das Unkraut sich nicht be
men möge.

X. Von der Vermischung des Grunds. 1. D
sehr nutzliche Vermischung des Grunds ist kein ne
Invention, sondern von alten Römeren mit Nutz g
brauchet worden. 2. Wann an dieselbe ein rech
Ernst fürsichtig angewendet wird/ übertrifft sie
vielen Orten alle andere Mittel/ die an Verbesseru
einer Reben möchten angewendet werden.

XI. Von alten abgehenden Reben. 1. Dam
ein Reben nicht in Abgang komme/ ist kein be
Mittel/ dann die Stöck bey leidenlichem Holtz
ständig zu erhalten/ auf daß sie mithin eingelegt u
erneu

neuert werden können. 2. Wann sie aber zu sehr
kommen/ kan man deren mit kurtzem Schneiden/
essem Hacken / Abhauen der obersten Wurtzlen
nd Zulegen noch wol zu hülff kommen.

XII. Vom Wimmet und Einherbsten. 1. Die
rauben sollen nicht abgelesen werden/ sie seyen dann
ihrer vollkommenen Zeitigung kommen. 2. Alle
Wein-geschirr sollen vor ihrem Gebrauch wol gesäu-
rt werden. 3. An dem Mosten soll keine Arbeit
espart / damit der Wein desto besser außgedruckt
erden. 4. Mit dem Wein fassen soll man säuber-
h umbgehen / den Nachdruck ordenlich abtheilen/
nd die Fässer/ so wenig möglich / offen behalten / je-
och den Wein genugsam außwerffen lassen.

XIII. Von dem/ was nach dem Herbst zu thun
. Wann der Herbst verzichtet/ soll man alsbald in
en Reben wiederumb nach Lands Gebrauch anfan-
n arbeiten / und nichts versaumen. 2. Alsdann
n man kömlich Grund tragen/und denselben under
nandern vermischen / item Gruben und Bau tra-
en/ und sonderlich wo es bräuchig / mit Bedeckung
r Erden / oder mit Stroh/ oder auch mit Zuschüt-
ng Pferd-mists/ vor der Winter-Kälte bewahren.
Sonsten ist auch ein curiose Vermehrung und
Verbesserung des Weinstocks durch das sonst ge-
räuchliche Zweigen oder Pfropffen/ oder wie es der
effliche Herr Joh. Sigm. Elßholtz im Gartenbau
Buchs 4. Cap. §. 4. nennet/ Encken/ welche nutzliche
Wissenschafft/ als durch welche nicht nur ein Reben
eringer Gattung zu einer besseren Art kan gebracht
erden/ sondern auch auf einen Stock drey/ vier oder
ehrerley Art Weintrauben darauf zweigen kan/ sich
lgender Gestalt nach unserer Manier verhaltet.
Wann im Hornung der Safft des Weinstocks zu

gehen anfangen wil / so schneidet man von etlich
Art andere Reben von anderen Stöcken/ gehet da
mit zu einem alten Stock der viel Holtz hat/ und bo
ret mit einem Hohlbohrer ein Löchlein in das a
Holtz/ so groß und weit als die Reben dick ist / i
man anzweigen wil/ alsdann erhebet oder entledig
man die äussere Rinden am Zweig mit einem Mes
und schlägt das bloße Holtz ins gemachte Löchle
und lasset die abgeledigte Rinden allenthalben hin
gehen/ verkleibts rings herumb mit Wachs/ so ga
weich von Terpentin gemacht seye / und verbind
mit Wiesen-Müß. Wann dann der Safft geh
so steiget er zwischen der Rinden in den Zweig / u
wachset zusammen. Deßgleichen kan man zwo R
ben die gleich sind/ als von zweyerley Art/ gleich a
und gegen einander zweigen / wie solches vielen v
nehmen Herren handgreifflich ist gezeiget word
So kan man auch die alte erfrorene Stöck / o
welche sonst vom kleinen Rebholtz sind verlurstig
worden/ auf obgemeldte erste Manier wieder zu re
bringen / wann nur das alte Holtz so in der Erd
noch grün ist/ so kan man in solchen alten Knor
wieder eine oder etliche gute Reben einpfropffen /
tragen dann gleich das erste oder andere Jahr il
Früchten / da man sonsten bey den jungen Schn
lingen / die man erst pflantzen thut / über vier Ja
keine Trauben haben kan. NB. Man kan auch/
man die Weingärten schneidet / etliche Büschel
gute Reben under der Zeit/ biß der Safft gängig /
Mistlacken stellen / damit sie frisch und grün bleib
alsdann / wann der Safft gehen wil / dieselbige
Zweigen gebrauchen. NB. Obgemeldtes Wachs
reitet man also: Zu zwey Loht Wachs nimt m
ein Loht Terpentin/ und zerläßt es in einem eisern
Lö

öffel / und gebrauchs / wie vorgemeldt / und zu fol-
enden ebenmäßig curiosen Reben-Belustigungen:
Man nehme zweyerley gleich-grosse gerade Reben /
on underschiedlicher Art und Farben / und spalte sie /
aß beederseits das Marck nicht beläidiget werde / her-
ach füge man sie vest und behäbe zusamen / mit obbe-
eldtem Wachs / und thu mit leinen Tüchern verbin-
en / wol vermachen (ausser daß man der Augen scho-
e / unden und oben / wo sie einwurtzen und außtrei-
en sollen) und also in die Erden setzen / daß zwey Au-
en oben herauß gehen; wann sie wol gewartet und
egossen werden / (wie in einem Garten geschehen
an) treiben sie / und bringen hernach vermischte
weyerley Früchte / jedes nach seiner Gattung / schwartz
nd weiß zugleich. Wil man aber / daß sie noch mehr
nder einander an Farb und Geschmack sich vermi-
chen / muß man im May zwey underschiedlich zarte
Reben-Schößling nehmen / eines halben Schuhes
ang / mehr oder weniger / ohne daß sie vom Stamm
bgebrochen werden / und sie also / ohne Spaltung
ehäbe zusammen binden / so werden sie / wegen ihrer
Zärtigkeit / vest zusammen wachsen / das andere Jahr
m Mertzen muß man sie gruben / ein paar Augen
usser der Erden lassen / so werden beyde ein Holtz in
inander vermengt geben / und Früchte bringen / wie
nan begehrt. Man kan auch einen schönen glatten
Reben-Zweig / auß den trächtigen Hecken / die allbe-
eits getragen / außsuchen / die Rinden davon einer
lachen Hand breit abschälen / mit einem gespaltenen
Hafen (wie es die Gärtner mit den Nägelein-stöcken
machen) umbgeben / mit gutem Grund außfüllen /
mit einem starcken Pfahl anhefften und anbinden /
daß es nicht viel von den Winden möge bewogen
werden / auch solche über Winter stehen lassen / im fol-

genden Frühling abschneiden / und an ein beliebig
Ort versetzen / so sollen sie / wo nicht im ersten / do
im folgenden Herbst Trauben bringen.

Auß Anlaß aber des IV. Absatzes der Rhagorisch
vorgebrachten Reglen / können wir nicht vorbey g
hen zu vermelden / wie daß die Rebens-Verständig
underschiedlicher Meinung sind des Schneidens d
Reben halben. Herr Elsholtz raisonnirt über dies
mit folgenden Worten also: Sieweil ein Weinsto
von Natur viel Reben und Schosse treibt / so i
nohtwendig / daß ihme ein theil derselben durch de
Schnitt genommen / und ihme also seine Krafft z
Beförderung reicherer Frucht erhalten werden mö
ge: Diesem aber widerspricht der gelehrte *Chymi*
Herr Aug. Hauptmann von Dresen in seinem g
lehrten Tractat von des Grossen Weinbaus Jr
thumen *p. m.* 101. also: So sihet man / spricht e
wie die Rebleut oder Wintzer im Frühling / nac
dem sie ihre Reben in Bergen aufgezogen / frisc
und getrost / wie die Mörder über die Stöcke he
seyn / und ihnen nicht nur die Haare / oder Nägel
sondern Kopff / Arme und Beine abschneiden ja wo
zuweilen gar biß an das Hertz hinein grasen / lasse
sie also verstümmelt und tödtlich verwundet ligen
und gehen darvon / ob hätten sie es gar wol außge
richtet / und ihren Sachen eine sattsame Genüge ge
than. Da denn hernach / wenn das Vegetabilisch
Geblüte / oder der Fruchtbare Safft und edele Feuch
tigkeit von der Wurtzel in den Stock zum außschla
gen getrieben wird / so trifft sie die grausamen Wun
den an / und verblutet sich ein solcher Stock / bevor
auß und sonderlich / wenn umb dieselbe Zeit warm
trockene Mertzen-lufft oder warme Frühlings-tag
einfallen / oder die Beschneidung sonst zu spät an de

Zei

it angestellet wird / (da denn auch unser Mittel
ht wol daran hafften thut) halb zu tode / ehe sich
Wunden consolidiren und versetzen / wie solches
cht zu ermessen / weilen dieses Wainen oder Blu
nicht nur etwan eine / zwey / drey oder vier
tunden / sondern wol zwey / drey / vier oder mehr
ge / und sonderlich wo Hauptschäden seyn / wäh
thut / ja offtmals so sehre / daß er es hernacher
n gantzen Sommer über nicht verwinden / oder
ederumb zu völligen Kräfften kommen oder ge
ngen kan. Denn dardurch nicht allein die Krafft /
afft und Feuchtigkeit / so da die Wurtzeln den gan
n Winter über an sich gezogen / (sintemalen die
urtzeln der Gewächse under der Erden im Win
wachsen / und einsamlen / daß sie im Sommer in
Stämme über der Erden zu treiben / und selbige
wachsen hernach zu bringen Vorzaht haben mö
n / wie auch Herr Bachmann *in Quæstion. Philosoph.*
ret) damals auf einmal vergossen wird / daß sie
die Lufft verrauchet / sondern es wird auch solche
chtbare Feuchtigkeit auß dem nächsten und umb
enden geschwängerten Erdreiche des Weinstocks
rzu außgezogen / und die Erde unfruchtbar ge
cht. Derowegen er auch nach weitläuffigem Di
rß endlich also vermahnet; Daß / wer seinen
einberg / wo nicht reichlich / doch ziemlich und ge
glichen dünget / die Stöcke nicht gar zu sehr / als
hero geschehen / beschneidet / sondern was nütz
/ frucht-tragend und nur an Stöcken / wegen
urtze der Pfäle erhalten werden kan / daran lässet /
beschnittenen oder verwunderten Stöcke aufs
nigste nur an den Haupt-schäden verbindet / daß
edele und fruchtbare Feuchtigkeit darinnen ver
hret / erhalten / und im übrigen mit seiner Arbeit

gebührlicher Weise verfähret/ und recht pfleget/
wird hernach in der That erfahren/ in wie viel
seinem Weinberge gerahten und geholffen/ dem V
dorren und Eingehen gewehret/ und hergegen z
Erwachsen und Frucht-tragen dardurch beförd
haben werde. Was nun unser Experientz darü
belanget/ so haben wir unserm Rebmann befoh
mit dem Schneiden in dem Mertzen gemächlich
verfahren/ da wir dann observirt/ daß in den obe
Ruhten der Reben dannoch aller Orten Weintr
ben gewachsen/ jedoch nach Proportion der under
ein namhafftes kleinere. Also daß billich hierinn
Mittelmaß/ unsers erachtens/ zu observiren/ neml
nach Andeutung Herren Elsholtz/ daß mit d
Schneiden eine junge oder jährige Sencke/ so ne
lich zum ersten mal geschnitten werden soll/ solches
drey Augen über der Erden geschehe/ daß das
Holtz der Erden gleich komme: die Reben-schn
aber müssen alle weggeschnitten werden. Eine zw
jährige Sencke schneidet auf anderthalb Knot: t
ist/ schneidet das oberste Auge weg/ und lasset die z
understen/ das ander zwar auf drey/ das under
aber auf zwey Augen. Eine drey/ vier und fünff
rige Sencke schneidet nochmals nur auf anderth
Knot: ist sie aber starck/ so gebet ihr eine Böge da
Eine sechs/ siben/ acht/ neun und zehenjährige S
cke schneidet auf dritthalb Knot/ und wo sie starck
eine Böge oder anderthalbe dazu. Eine eilff/ zw
und mehrjährige Sencke wird alsdann für ei
vollkommenen Stock gerechnet/ und kan dritth
Knot und zwo Bögen außmachen/ mehr aber
schädlich.

Das Dritte Capitel.

Von schädlichen Zufällen der Reben.

Alle Kranckheiten und Gebrechen der Reben entstehen eintweder vom Gewitter / oder von Unverstand und Unfleiß dessen / der ihrer warten soll; dem ersten nun / weil es von GOttes Geschick und Zulassung entspringet / kan menschlicher Fleiß nicht entgehen; das andere aber / als wann man nicht zu rechter Zeit hauet / schneidet / dunget / vor dem Vieh verwahret / muß durch Fleiß und Ordnung gebesseret / und was schadhafft gewesen / wiederumb zu Nutzen gebracht werden. Besorget man einen Reiff / kan man mit feuchtem Geströhe / oder halb verfaultem Mist / einen starcken und dicken Rauch machen / dardurch die Lufft etwas gemiltert wird; man kan dieses Mittel auch hernach brauchen / wann mans nur verrichtet / ehe die Sonne darein scheine / daß man an etlichen Orten im Weinberg Häufflein mit dieser Matery machet / und also räuchert. Wo die Wein-Gebürge von diesem Feind offt angesprenget sind / muß man das Schneiden desto später vornehmen / weil es nicht leichtlich treibet / biß es von dem überflüßigen Holtz entlediget worden / indem der Safft sich überall außbreitet / nicht so starck treiben kan / als wann er nach dem Schnitt / allein in zwey oder drey Augen / seine gantze Würckung eingiesset; ist also in diesem Fall nach des Grundes und des Wetters gewöhnlicher Erfahrung zu handeln. Wider die schädlichen Nebel / soll man die Wurtzen und Blätter der wilden Kürbsen zerstossen

sen ins Wasser legen/ und die Weinstöcke mit dies
Wasser besprengen/ nachdem der Nebel vergang
ist; Wann die Trauben anfangen zu faulen/ ehe
noch zeitig sind/ soll man alte Aschen/ oder solche n
Gersten-mehl vermischt/ und mit Portulaca-Sam
vermengt zur Wurtzen legen/ wie Hr. *P. Tylkovvs*
de Re agr. p. 476. bezeuget. Für die Käfer und V
geziefer der Reben/ soll man nach Ital. *Tarelli* Ro
von solchem Ungeziefer in ein Baumöl legen/ u
den Stein/ damit die Reb-messer geschliffen werde
netzen; dieses Ungeziefer findet man am meisten
Máy oder Junio/ legt sie ins Oel/ und behaltet s
ches zum Gebrauch/ wann man den künfftigen Frü
ling die Reben schneidet. Das Vngeziefer in d
Weingärten kan man vertreiben/ wañ man zwisch
den Weinstöcken einen Rauch machet von Kühem
oder *Galbano*, oder alten gebrañten Schuhsohlen/ od
Hirschhorn/ oder Weiber-haaren; es hilfft auch/ w
man die Rebmesser vorhin/ ehe man die Reben schn
det/ mit Oel salbet/ darinnen Spanische Muck
sind gebeitzt worden. Wann Hagel oder Frost i
Reben verderbet haben/ soll man alsobald darauf a
Schößling/ gute und böse/ biß auf das frische Ho
gäntzlich glatt wegnehmen/ dann wo man die erfre
nen Reben lang darauf stehen lässet/ kriechet d
Gifft oder der kalte Brand immer tieffer in der Wu
tzel zu/ daß also der gantze Weinstock verderbet wir
schneidet mans aber ab/ so wird erstlich das kriechen
Ubel hinweg gethan/ und die niemal müßige Nat
bringet auß der noch unverderbten Wurtzel neue f
sche Schößlinge; ja wol offt/ wañ die Fröste im Apr
oder Máy einfallen/ eben dasselbe Jahr auch Tra
ben; aufs wenigste gibt es viel Holtz/ daß aufs ande
Jahr ein desto reicher Leesen zu hoffen/ da sonst d
Wei

Weingarten in Gefahr stehet/ wol gar zu verdorren/
er doch in drey oder vier Jahren hernach nichts
chtbarliches davon zu hoffen ist. Wañ die Wein-
cke anfangen matt zu werden/ muß mans tieffer
uen/ besser dungen/ und desto weniger Augen las-
/ damit sie wieder taugliches Holtz schiessen/ und
rch Gruben mögen weiter gepflantzet werden.
an kan auch alte außgetragene Stöcke/ die nur
e Reben treiben/ also verjüngen/ wann man den
tock mit samt der Reben in die Erden legt. Man
l aber beynebens sich befleissen/ daß man in diese
ruben vesten Grund/ Treber/ Hörner und dergle-
n darzu thut/ daß die eingelegten Reben desto bes-
und bälder einwurtzeln mögen; und dieses ist/ wie
ser Herr Rhagor vermeldet/ ein besonder fürtreff-
hes Mittel/ noch nicht jederman bekandt/ eine
kommene Reben zu recht zu bringen und frucht-
r zu machen: Wie ich (spricht er) dasselbe an etli-
n Plätzen schlechter alter Reben/ so under meinen
igen gewesen/ mit sonderbarem Lust und Nutzen
praucht und erfahren. Also kan auch denen vom
rligen und Leut-mangel verderbten Reben geholf-
werden/ daß man alle alte Erden davon abrau-
/ und frische gute darzu schütte/ aufs wenigste be-
mmen sie wieder frische Schoß/ davon man weiter
uben kan. Wegen der Platz-Regen müssen Grä-
n und Abläuffe gemachet werden/ damit sie ohne
eschädigung der Reben abfliessen mögen. Vor al-
Dingen hat ein Haußvatter zu sorgen/ daß er
ne Leute in seinen Weinberg gebrauche/ die des
ndes Art und der Reben Beschaffenheit und Na-
keine gründliche Wissenschafft haben/ auß wel-
m ihm grosser Schade kan zugezogen werden; da-
diß bey zeiten abzustellen/ und umb taugliche sich

zu

zu bewerben/ wañ er nicht seines Weingartens Ru
und Undergang bey zeiten sehen und bereuen wo
Herr D. Weber in seinen Curiosen Discursen p. 35
sagt: Wann man einem krancken Weinstock helffe
wil/ soll man Reb- oder Eichen-Aschen mit sehr sta
ckem Essig vermischen/ und den Stam̃ damit begie
sen; darzu dienet auch alter Urin von Menschen z
Wurtzen geschüttet. Der alte Africanus sagt: Br
Rebholtz zu Aschen/ rühr es mit dem Safft/ der au
den Reben rinnet/ und vergrabe es mit Wein mi
ten in dem Weingarten/ so kom̃t dir kein Wur
hinein. Die meisten Alten sind auch der Meinun
daß das Köhlkraut in den Weingärten kein gut thu
und diese beede Gewächse eine heimliche Feindscha
gegen einander tragen/ eines neben dem andern nic
gedeyen möge: Andere glauben/ es komme allei
wann der Grund so mager/ daß er/ beeden Safft
ertheilen/ nicht genugsam sey/ und meynen/ wañ m
der Grund fett und gut ist/ wurden sie beederseits w
gedeyen. Es schaden auch die grossen Wind u
Plag-regen/ sonderlich in hohen Gebürgen/ da
mit grossem Gewalt die Dung und den guten Grun
von den Wurtzen entblössen/ wegschweñen/ und o
Stock und Erde mit einander fortreissen; da werde
in hohen Gebürgen die Weingärten fein Staffe
weise mit steinernen Mauren wie mit Bäncken um
geben und eingefasset/ so kan der Regen den Grun
nicht so bald aufheben und fortschleppen; sonderli
halten die Rebleut in dem Frühling die kalten R
gen für schädlich/ und zwar wann sie an den Reb
bald darauf angefrieren. Under den schädlichen Fei
den der Reben sind auch kleine Käferlein mit lang
Rüsseln/ die die zarten Schößling im Frühling se
verwüsten/ die Blätter zusammen rollen/ und ih

Ey

er hinein legen/ die kan man durch nichts anders/
gar zeitlich frühe Morgens abklauben / von den
töcken wegbringen / sie in ein Becke voll Wassers
schütten/ und die zusammen gerollten und mit Ey-
gefüllten Blätter abreissen und vertilgen lassen.
ieissen und anders Ungeziefer zu verjagen/ dienet
Weingarten offt umbhauen / und ihre Nester
stören / und bißweilen die Erden mit Aschen von
u ten und Holtz-Kohlen/ Ofen-Ruß oder anderer
unge mischen / so sonderlich die Ameissen hart ver-
gen können. Wann der Stock von der Hauen/
r sonst verletzet / zerspalten oder zerbrochen ist / es
unden oder oberhalb der Erden/ muß der Scha-
mit Kühe-mist und Letten under einander ver-
ngt/ wol eingebunden/ und so lang/ biß es abheile/
assen ; wann die Ziegen oder andere Thier die
eige abbeissen/ muß es underhalb des Bisses glatt
geschnitten/ und hernach die Würckung der Natur
erlassen werden. Wann ein Weinberg nicht gern
gen wil/ ist ihm besser nicht/ als durch Einlegen/
uben und Zweigen geholffen ; das Fürnemste
r/ so dem Reb-Herzen obliget zu thun/ ist/ daß er
n Zeit zu Zeit mit Düngen und sonst seinem Wein-
g Hülffe mittheile/ welches denn folgender gestalt
t Nutz geschiehet/ 1. Wird guter alter wol-ver-
lter Rinds-Mist am nützlichsten in die Weinberg
rauchet / der Pferds-Mist ist zwar warmer Na-
/ allein an dürren Bergen wird er wenig helffen:
er Schaf-Mist / welcher in grossen Schaf-ställen
nden/ da er alle Morgen mit der Geströhe aufge-
arret worden / dörffte dem Kühe-Mist nicht viel
chgeben/ allein wo viel Stroh darunder komt / da
solcher Mist sehr trocken/ und deßwegen sonderlich
Weinstöcke nicht wol dienlich. Hüner- und Sau-

ben-

ben-Mist ist auch sehr dienlich/ aber dessen wenig
haben. 2. Ist an statt des Mistes zu gebrauch
wol-verwahrte Gassen-Scharreten / als welche
nächsten zukommet jenigem Erdreich / welches H
Elsholtz rühmet/ nemlich/ daß zum Weinbau ein
lindes Erdreich/welches mehr trocken als feucht/m
sandig als läimig/ und mit etwas kleinen Stein
vermischet/ das beste seye/ als dem leichtlich eine m
rere Fruchtbarkeit kan mitgetheilet werden durch
in dem 1. Cap. von uns entdeckten Balsamisch
Nahrung-Saffts. In Mangel aber obiger die
auch altes weisses Maur-Sand von alten Gebäu
sonderlich an die feuchten Oerter / welche dadu
außgetrocknet und mürber gemachet werden. Fer
ist mit guter schwartzer Erde auch nützlich den
den zu verbessern / und dadurch kräfftiger zu mach
wie wir es mit Nutz erfahren. Uber diß ist dergleich
Materia / als Schaf- und Ziegen-hörner / Rind
klauen/ altes Leder/ alte Lumpen/ Flocken / und d
gleichen/ so noch ein verborgenes flüchtiges Saltz
sich führen (wie wir dann mit Verwunderung ge
hen einen starcken Nahrungs-Trieb/ durch Zusch
tung des flüchtigen Urin oder Salmiac- item Hirs
horn-geists in Regenwasser zerlassen / zu den Wu
len der Pomerantzen- und Citronen-bäumen/)
mercklichem Nutzen / als eine Besserung des We
berges zu spüren gewesen / darumb / welcher so
Düngen haben kan / selbige wol in Weinberg br
gen/ und Nutzen gewarten mag. *Nota.* Der M
in dem Neumond angelegt / soll besser faulen/ u
deßwegen nützer seyn ; wie dann auch im Schnei
die himlischen Zeichen nicht umbsonst beobachtet w
den/ dann nach etlicher Erfahrener Lehr soll man
Most-Reben im Zeichen des Krebs schneiden /
inf

onderheit ist es noch besser/ wann es im wachsen
n Mon geschieht/ weilen sie alsdann dick und voll
nen werden wie die Elbelen (sind grosse Trauben/
k an Beeren/an der Farb gelblecht/ am Geschmack
ß/ aber wässerig/ und wol außträglich / weit besser
ß die Lamparter-Trauben/deren es viel in der Herr
afft Rötelen gibt/ und von einem derselben ersten
erren auß der Lombardey sollen dahin gebracht wor
n seyn / welche aber wegen der fleischichten dicken
eere wenig safft geben/und gar selten zur Zeitigung
angen/gleich wie die so genanten Groß- und Klein
rgere) die so genannte Schlitz-Rohten sollen im
ollmond geschnitten werden/ so werden sie wieder
recht kommen/und wann man die Rohten in dem
eumond gruben thut/ so werden sie nicht gern zei
/ sondern liechtfarb bleiben/ wie das rohte Most/
er *Vitis botro variegato*, *Le Raisin Suisse*, Schweitzer
er Gescheckter Wein / weil seine Trauben gantz
nt/ indeme die eine helffte weiß / die andere helffte
t / oder under den Beeren hin und her die eine
ß / die andere roht ist.

Das Vierte Capitel.

on dem Wein / und wie dessen aller- hand Zufällen zu helffen/ auch Kräuter- Weinen und Eßig.

Die Edle Frucht der Reben ist der Wein/ welcher ist der Wetzstein (*cos*) des Verstandes / ein Burgermeister unserer Sinnen/ und führet seine gute Eigenschafften in dem Wörtlein *cos*, welches den Rahtsmeister zu Rom ver-

kürtzt bedeutet / mit sich. In dem C thut sich ein
großmühtigen Weins Farbe *Color* herfür ; A
dem O riechet dessen Geruch *Odor*, und was an ih
am besten hinden nach komt / das heisset *Sapor*, i
Geschmack. Die Farbe des Weins ist / nachdem
Lufft des Landes beschaffen / sehr underschiedli
Die rechte Farb eines geistig- und nachdrücklich
Weins pflegt sich am Rhein-Wein / an einem gu
firnen Wein / wie Rheinisches Gold / zu zeigen. S
len wir den Geruch und Geschmack loben / so m
er sich lieblich erweisen. Der gesunde Wein soll
einem reinen Crystallen-Glaß gantz lauter und gl
tzicht außsehen ; im Einschencken aber im Glaß r
schen / und mit vielen kleinen *Atomis* übersich spring
so daß die artigen Geisterlein / wann man bald d
auf trincket / einem noch nach der Nase aufdünst
Bey dem schnellen Einschencken soll sich auch die
äussern / daß sich ein kleiner Schaum mitten im Gl
mit lautern kleinen Bläßlein gebe / welche aber
genblicklich wieder verschwinden : Dann wo sich
Schaum langsam ansetzet / und langsam vergeh
so darff man nicht viel subtiles vom Wein hoffe
hingegen sich versichern / daß er viſcoſisch / zähe u
dick sey ; oder er hat schon ein empfindliches Täuf
mit der Wasser-stange bekommen. Zur Frölich
dienet wol ein mittelmäßig - weder zu alt noch
junger Wein : Wiewol es sind die Landes-Ar
mancherley. Die Rhein-Weine werden am gesi
desten gehalten / wann sie über ein Jahr würcklich
sind / und doch nicht über drey Jahre zehlen. Ich s
in der Frölichkeit ein wenig mehr / als die Ordnu
wil / zu thun : Sonsten aber ist ein alter Rhein-W
auch nicht wunderlich : Aber wie eine Artzney
trincken. Deßgleichen sind die Veltliner / welche n
d

n Einrahten *Paracelsi.* auch denen / die mit Nieren-
) Glieder-wehe behaftet sind / nicht unschädlich;
dann auch ein guter Marggräffer-Wein / als da
ein alter Blansinger / die Nieren trefflich rei-
nd und Grieß reiniget / ja den Stein / so in die
asen getrieben ist / erwünscht durch die Harn-röh-
außjaget / sonderlich so der Krancke sich darauf ge-
rend beweget: Das Widerspiel aber geschiht mit
so genañten Lagotten-Weinen / als welche wegen
r häuffigen groben Erden / an denen Orten / wo sie
uncken werden / Grieß und Podagram verursa-
n / welches auch von denen meisten starcken Elsasser
in / als da sind Reichenweyer / Katzenthaler / ꝛc. zu
ehen / obwolen sonst einem jeden Wein / was
ds und Art er immer seyn mag / wann er noch neu
zu einer artigen Lieblichkeit / und gesunden An-
nlichkeit zu helffen / wenn man liebliche / süße / und
nde Sachen darinnen verjähren läßt. Allein es
ört ein discretes Urtheil und eine niedliche Zunge
u / wann einer dem Wein das mit Kunst zusetzen
was ihm von Natur abgehet. Wañ der Wein
Natur gar zu sauer wird / kan man ihn corrigi-
mit frisch gebrañter sauberer Reben-Aschen / wel-
in proportion den überflüßigen sauren *Tartarum*
s abtödtet / theils prácipitiret / item mit süssen
chen / als Süßholtz / Aenissamen / Engelsüß / Zu-
Rosinlein und dergleichen; wañ aber der Wein
zu süß und klebricht wird / wie in denen sehr heissen
Dschafften geschiehet / so könte man ihm helffen /
man weissen guten Weinstein mit Regenwasser
n liesse / so wird das Wasser von dem Weinstein
rlicht / welches / wañ man es wieder erkalten läßt /
sset ein Theil zersottenen Weinsteins wieder an /
remor Tartari wird genennet; ein Theil aber bleibt

im Wasser auf solviret / und gibt dem Wasser ein
bitzelechten Geschmack / welcher in rechter proport
den Wein lieblich machet/ wie denn eben deßwe
die Rheinische Weine so lieblich und gesund sind/
die Natur eine liebliche bitzlende Säure darein
bracht/ welche an sich selber Hitze und Durst lösch
wie dasjenige / worein man vorher etliche Trop
Spiritus Vitrioli tropffet/ oder *Spiritus Salis*, oder ei
oder zween Löffelvoll Limonien-oder Citronen-So
oder distillirten Wein-Eßig/ welches gesäuerte / o
auch Saurbrunnen-wasser viel gesunder ist zu t
cken/ als rohes ungesäuertes Wasser / und also k
man in solcher Art Most/ welcher gar zu süssen
starcken Wein gibt/ und man ihn ohne das im T
cken mit Wasser temperiren muß/ ein Theil gede
ten säuerlechten Weinstein-wassers mit verjäsen
sen; in denen Mosten aber/ welche zwar süssen / o
nicht übermäßig starcken Wein machen / könte n
etwas weissen Weinstein in distillirten *Spiritu s*
solviren / filtriren / und dessen etliche Loht in ein
Most schütten/ und mit verjähren lassen: Es wer
aber auch die beste Arten Wein-Gewächs in de
Jahren / welche kalt und regenhafftig sind / und
nicht viel Sonnenschein ist / nicht recht gut/ sont
bleiben sauer / welchen Weinen dann sonderlich
Kunst kan geholffen werden / daß man auch gu
wolschmeckenden Wein bekomt; diejenige Arten
Wein-Gewächs/ welche auch in guten Jahren s
bleiben/denen ist durch Kunst nicht viel zu helffen/
dern denjenigen/ so einer guten Art sind/ aber in b
Jahren nicht gut werden können: Die Weine a
so einer guten Art sind/ werden in guten Jahren
samt gut / und bedörffen weiter nichts/ als daß
im Herbst den außgekelterten Trauben-safft in re

l-außgebrühete / oder auch in wein-grüne Fässer
fasse/ und darinnen verjähren lasse/ und wird auch
jenige Most/ so von geringer Art Wein ist/ in de-
n wein-grünen Fässern / worinn gar guter Wein
vesen/ noch etwas verbessert/ sonderlich wann auch
n den Hefen desselben Weins / so nicht stinckend
r verdorben sind/ ein Theil im Faß gelassen wird/
ß der Most darüber verjähren kan. Wir wollen
besserer Eintheilung und Gemerck die fürzubrin-
nde Künste also abhandeln / daß wir erstlich vom
ost handeln/ hernach den Wein 1. an der Farb/
am Geruch/ und 3. am Geschmack gut zu erhal-
und zu verbessern anweisen ; die Artzney Wein
r samt dem Most und Essig mit drein geben.

Saß der Wein wieder jähre/ wie vorher/ als
ost. Man gießt/ wann er erstlich jähret und noch
rm ist/ einen Eymer voll süssen Most / oder auch
l zween Eymer/ nachdem das Faß groß ist/ under
in das Faß. Wann sich nun der Most gesetzet/
ießt man wieder so viel darein/ und das thut man
y- oder viermal/ so wird der Wein starck und dick.
er man mache es also : Schneidet süsse Aepffel
r Birn entzwey/ hänget sie/ wañ der Most jähret/
das Faß / und wann die Aepffel und Biren ihre
afft verloren / so thut andere dergleichen hinein:
lang der Most mit Jähren anhält. Endlich nemt
s Eingehängte mit einander herauß / so werdet ihr
en edlen Wein bekommen. So hängt man auch
es under diesen hinein: In einem Säcklein Hopf-
-Blumen ; Bircken-Samen ; *Fœnum Græcum* ;
oltz vom Myrtenbaum - Aloes - Beyfuß-samen ;
r Spick ; gedörzte Korn-Blüte ; Späne von
Sachholderholtz. Was man nemlich under diesen
ben wil.

So fern jemand das Jähren zu wehren gesonne
es sey im Jähren des Fasses/ oder auf dem Lag
Werffet nur ein wenig Kaß in das Faß. Wann
Most lauter gemacht werden soll innerhalb v
Tagen. So giesset nur einen Becher Wein-eßig
der einen Eymer Mostes. Oder: Ihr könnt z
oder drey Hände voll Erden von dem Weingar
oder Berg/ wo der Wein gewachsen/ darein werff
so wird er sich innerhalb Tag und Nacht set
Oder: Thut Hagenbüchene Späne in das We
faß/ schüttet den Most darüber/ so wird er eben so
schwind lauter seyn. Oder: Wann ihr gebrenn
Läim auß einem Ofen zerreibet/ und in den M
werffet/ der verjäsen hat/ so wird er schön und gut.

Ob Wasser im Wein seye: Das könnet ihr erf
ren/ wañ ihr einen glatten mit Oel bestrichenen S
cken oder Strohhalm biß auf den Boden stosset/u
nach einer halb viertel Stund wieder herauß gezo
aufhängt/ so gebt achtung/ ob Wassertropffen
Oel kleben oder davon fallen. Findet sich dieses? E
ist auch Wasser im Wein. Oder: Thut Wachhold
Beere darein/ wann diese underfallen/ so ist Wa
in dem Wein.

Wil man auß Most einen Wein/ der dem Ital
nischen ähnlich sey/ machen? So verfahre man al
Man nehme 6. Loht Nägelein/ 8. Loht Zimmetr
den/ 1. Loht Paradiskörner/ anderthalb Loht Zitw
2. quintlein Cubeben/ und so viel auch langen Pfef
Dieses soll gröblich under einander zerstossen in ein
Säcklein in den Most gehängt werden/ daß es
mit verjäse/ biß der Most klar werde. Die erst v
meldete Materialien können auch/ wann der M
schon angestochen worden/ noch darinnen verbleib
Wer guten natürlichen/ süssen und milten W

Herbst machen wil/ daß er das Jahr über daure:
er thue den Most/ wann er von der Trotten komt/
ich in einen Kessel / lasse ihn biß auf den dritten
heil einsieden ; thut ihr ihn darauf in ein Faß/ so
ibet er das völlige Jahr durch süß. Oder: In der
ühre hänget in ein Faß Wein ein Stück Speck in
iem reinen Säcklein / vermachet das Spundloch
ol; daß nur ein kleines Löchlein zur Lüfftung bleibe/
wird er schön lauter/ und bleibt süß. Oder: Thut
ie Handvoll Senffmeel in ein Faß/ schlagt es mit
iem Stecken under einander bey einer halb Stund
ng / so werdet ihr deren vorige Würckung an der
üßigkeit und Güte haben. Das haben wir bey
m Most / auß etlich hundert Vortheilen / als be-
ährt ansetzen wollen. Nun müssen wir sehen/ wie
an des Weins Farb erhalte oder verbessere.

Wer einen Wein/ wann er außgeschenckt wird/
y guter Farb/ und unverkehrt behalten wil: Der
ue Weiden-Aschen in ein Säcklein/ hänge sie in das
aß/ welches man außzuschencken willens ist/ so wird
sich an der Farbe und Geschmack nicht verändern/
ch auf den letsten Tropffen nicht. Oder: Hänget
ie handvoll Wachholderbeere oder Weinreben-äsche/
er Korn-blüte in den Wein. Oder: An einen Fa-
n ein wenig Bley/ daß es ohngefehr vom Boden
ier Spannen lang abhange.

Rohten Wein zu machen: Dörret wolzeitige Beer-
n vom Sommerach/ hänget sie in ein Weingeschirr
einem Säcklein; so wird er gar bald roht werden:
ollt ihr ihn aber höher an dieser Farb haben / so hän-
t gedörrte Hollunder-beer oder rohte an der Soñen
trökneteKornrosen oder *Torna sols* Tüchlein darein.

Wer den rohten Wein in weissen verwandeln wil/
r mache es also: Er pülvere von zweyen Eyern das

Weisse / und hänge es in rohten Wein / so wird
weiß werden. Oder: Der weisse Weihrauch wi
zu Asche gebrennt; die Asche aber in ein sauber we
ses Tüchlein als in einen Bindel gebunden/ und al
mitten in das Faß gehänget. Oder: Nim nur Re
wellen-Aschen / und thue sie in rohten Wein/ so wi
der Wein weiß werden/ indeme das *Alcali* der Asch
die saur-flüchtige Röhte demmet / wie dann au
die Kranckheiten/ so von vielem Weintrincken entst
hen/ nebst dem Aderlassen / durch die Asche-Tinct
Doct. Clauders/ so in dem Neuen guldenen Artzne
Schatz p. 465. beschrieben/ curirt werden.

**Rohten Wein der sich geschossen / oder sonst dic
zähe/ trübe Weine wiederum lauter zu machen:** Z
einem Baßler-Saum Wein von hundert Zurzach
Maß nimt man das Weiß von siben Eyeren/ und
viel als ein gantz Ey frische Kühemilch darein / u
klopfft sie wol / nemlich in das Faß/ so der Wein da
innen ist/ welcher Lauteres mangelt / und nimt ein
Stecken/ lenckt den Wein mit allen Kräfften von
nem Faßboden zu dem andern/ biß daß der Wein au
gähret / als wann er zum Faß hinauß wolte / u
hefftig schaumet; alsdann muß das Faß vermac
werden / daß der Wein keinen Lufft habe / so wird
innert 24. Stund lauter. Zu observiren/ daß Pl
in dem Faß seye etwan zu einem halben Saum; U
so viel Saum / so vielmal müssens siben Eyer sey
und ein fünfften theil Milch ohngefehr/ und das ga
frisch/ anders man den Wein verderben wurde. Od
Nim zu einem halben Fuder Wein zwölff Eyerkla
hernacher zwo Maß desselbigen Weins/ klopff es w
under einander mit einer Ruhten oder Besemlein
einem Geschirr / daß es wol schaume; hernach th
ein halb Loht gestossenen Alaun darein/ thue es dur
ein

en Trächter in das Faß/ alsdann mit einem häsel-
n Holtz oder Spatel lang gerühret/ das Holtz muß
ban sechs Löcher haben; Laß zween oder drey Zü-
voll Weins auß dem Faß; Schütte ihn allweg
derum̃ oben hinein; Laß also vierzehen Tag ligen/
wird er schön und lauter.

Den Wein recht Goldfarb zu machen: Zertreibet
en gebrennten/ ungenetzten Ziegelstein/ secht ihn
ch ein Sieb/ zwo Handvoll mit etlichen Eyerdot-
n wol zerschlagen zu einem Brey gemacht; thut es
den Wein/ und rühret ihn mit einem Rühr-Scheid
l durch einander. Auf diese weise hat die Farb
lor) ihr Recht: Nun müssen wir auf *Odorem*, den
ruch fortgehen.

Den schwären/ unreinen/ stinckenden oder übel
meckenden Wein zu bessern: Nehmet Zimmet/
uscatnuß/ Nägelein/ Imber/ Zittwen/ jedes ein
b Loht/ solches gestossen/ und in ein Maß Brañ-
wein gethan/ und vier Tage darinn stehen lassen;
m̃ darnach das alles/ thue es in das Faß/ und
rs under einander/ so vergeht ihm der Geschmack.
er: Zerzeibet Rosen und Rauten/ eines so viel als
s andere/ und halb so viel Körner auß den Tann-
pffen/ thut es in ein Säcklein/ hänget es eine
che lang mitten in den Wein: Wollet ihr/ so kön-
ihr noch zum Uberfluß Weyhrauch/ Beyfuß und
ätzen darzu nehmen. Oder: Nehmet ein breites
chweinen-fleisch/ schneidets von einem Schuncken
ab/ leget es auf den Spund/ so ziehet das Fleisch
übelen Geruch allen von dem Wein weg. Oder/
zet rohte Benedicten-wurtzel in den Wein/ als wel-
Paracelsus billich hoch haltet/ und den Wein stärket.

Wann der Wein nach dem Faß riecht: Es wird
ossener Weinstein darein geworffen. Oder: Man

laßt ihn in ein ander Faß ab/ das oben weit ist/ dec
ein Tuch über den Wein/ thut zimlich Epheu dare
laßt ihn über Nacht stehen/ und thut ihn in ein an
Faß / so vergeht ihm aller böser Gestanck. Od
Hänget in einem Säcklein Benedicten-wurtzel u
Zittwer/ eines so viel als das andere / und halb
viel Salbey in den Wein. Oder: Heisses Semm
Meel auß dem Backofen/ oder Spick/ oder ein B
schelein Hopffen im Säcklein hinein gehängt/ ma
ihn gewiß nach dreyen oder vier Tagen / von d
übelen Geruch befreyt. Eben das wird auch die H
lunder-blühre/ und etwan umb zween Kreutzer W
gelein und Benedicten-wurtzel/ zum Spund auf i
halben Theil in einem leinen Bündelein hinein
lassen. Der Geruch mag wie er wil verdrießlich sei
so wird er annehmlich werden. Oder: Stosset
halb pfund Pfeffer und ein vierling weissen Ir
wer fein klein in einem Mörsel/ überlasset den We
und thut es hernach ins Faß. Oder: Stosset
pfund Pferstingkerne/ ein vierling weissen Ingw
fein klein/ giesset ein Kännelein Wein daran/ und l
set es so/ mischet ein wenig guten Wein darund
und diß giesset zu dreyen malen in das Faß.

Das dritte Stück eines guten Weins / und
dritte Buchstaben ist *S. Sapor*, der Geschmack.

Dem Wein einen Muscateller Geschmack zu
ben. Zu einem Faß welches sechs Eimer hält/ schr
det vier Loht weissen Ingwer / eben so viel lang
Pfeffer/ Muscaten/ Gewürtz-Nägelein und Calm
jedes zwey Loht/ fein klein; thut dieses zusamm
in ein leinen Bündelein/ das ihr mit einer Schn
vest binden könt. Dieses Säcklein thut in ein rei
Glaß/ darüber giesset gut gebreñten Wein/ daß
über das Säcklein gehe; machet es vest zu/ daß k

Dam

ampff darzu komme. So läßt mans drey Tag
d Nacht stehen; bindet hernach das Säcklein an
e lange Schnur/ hängt es in das Faß/ biß auf et-
n ein Hand breit vom Boden. Die Schnur muß
gehängt werden / daß man das Säcklein wieder
uck herauß ziehen köne. Das Faß wird 48. Stun-
n lang vest zugespündet. Nach diesem das Faß
fgespunden/ das Säcklein herauß gezogen/ außge-
ckt/so laufft mit dieser Feuchtigkeit der Geschmack
den Wein. Endlich wird das Säcklein den Ge-
mack vollkommener zu machen wieder hinein/ oder
ch in ein ander Faß/ das gleichen Muscateller Ge-
mack haben soll/gehängt. Oder: Von Basilien-
r Scharlach-Kraut dörret man ein Theil der Blüte
t den Gipffeln und obersten Spitzlein (man mag
l auch das Kraut nehmen) und Hollunder-blust/
n leget auch drey theil gestossenen Coriandersamen
zu/und thut alles in ein leinen Säcklein zusamen;
h muß es gröſſer nicht seyn/ lucker/ als daß es
ch das Spund-loch eingezwängt werden könne.
ch dieses Bündelein wird mitten in das Faß ge-
ngt. So angebunden läßt mans anderthalb Wo-
n in dem Most/ biß er verjähret/ hangen. Under-
sen ist das Faß fleißig zuzuhalten/und weiter nicht/
durch ein kleines Löchlein/ das durch den Spund
ohret worden/zu eröffnen. So läßt mans durch
Wachholder-Röhrlein / welches in das Loch ge-
let werden muß/ verjähren. Man zapffet auch/biß
klar worden / nichts davon. Wann indessen die
achte anderthalb Wochen fürüber / oder wofern
Most verjäsen/ und seine gehörige Klarheit erlan-
/ so wird das Bündelein wieder herauß/ und man
ff sich versichert halten/ daß man einen guten Mu-
teller-artigen Wein bekommen habe.

Den

Den rohten Muscateller-Wein zu bereiten: M
nimt Hollunder-blust ein vierling/ und ein loht Zi
mer darzu / giesset guten Most darauf/ lasset es z
sammen sieden; aber man muß den Most vorhero w
verschäumen / und alsdann erst das Blust und Zi
mer hinein zu werffen nicht vergessen: nach diese
wird er erkältet / und in ein zugerichtetes Fäßlein g
füllet. Die *species* werden in dem Most in ein Sä
lein geschlossen / gehänget. Endlich muß er fein li
durch ein Wachholder-Trächterlein verjäsen / dan
es aber nicht zu starck verjäse/ so zerschneide man sü
Aepffel / und hänge sie an einem Faden hinein.

Wer Francken-Wein machen wil: Der nit
ein Vierling Zimetrinden/ eben so viel Koch-Zucke
und nicht weniger gefeiltes Hirschhorn / zerstos
es/ dieses auch in ein Fuder Wein gehängt / so wi
er/ ehe ein Woche völlig herumb/ bereitet seyn.

Brombeer-Wein zu machen: Es wird ein M
Honig / und derer Brombeere / von welchen er d
Namen führet / fünff Maß erfordert. Diese müss
wol under einander gemenget / und so viel als die
zusammen macht/ noch sechs mal so viel Wein dar
gethan werden. Alles mit einander läßt man wol s
den / schäumet und setzet es ab. Darnach wird
durch ein Tuch geseihet/ dem jähren überlassen / w
der zur Flamme gesetzet/ und wiederumb dem Sied
überlassen. Endlich schäumet mans / und giesset
in ein reines Fäßlein / darinnen es jähren muß. D
versucht man nun denselbigen / ob er nicht gar
starck worden; wär dieses geschehen/ so wird zu eine
Glaß dessen / den man zu starck befunden hat/ zw
Gläser andern Weins gethan.

Weichsel- oder Kirschen-Wein/ so in der Schw
viel gebräuchig/ macht man auf eine leichte weiß als

N

iñ Weichsein nach Belieben/ zerstosse solche wol/
ilen die Kern dem Wein den besten Geruch geben/
ie sie in ein Fäßlein/ schütte darüber einen guten
ten Wein/ und laß ihne vierzehen Tage ruhen.
ieser Wein ist nutzlich zu trincken in starcker Som-
r-Hitz/ denn er löschet den Durst/ eröffnet die Le-
/ reiniget die Nieren samt der Blasen/ und treibet
n Harn. Etliche hencken Gewürtz darein/ welches
an eines theils zur Lieblichkeit dienet; anders theils
ch die allzu sehr kühlende Krafft des Weichslen-
affts temperirt. Das Gewürtz ist: Nägelein und
mmet/ jedes zwey loht/ Galgant/ Muscatblum/
rdomomen/ jedes ein loht/ alles klein gestossen/ in
Säcklein gethan/ und an einem Faden in den
Wein gehenckt. Oder geringer zu machen/ nur ein
t Zimmet und ein loht Nägelein/ und etwas wenig
rdomomen hinein zu hencken. Etliche Wirthe ha-
n allezeit in einem neuen Topff abgekochten Zucker
hen/ damit sie dem/ welcher Kirschen-wein holet/
as davon in das Mäß-Geschirr thun/ weil der
Wein sonsten zu sauer seyn dörffte. Wil man aber
ucker zugleich hinein thun/ so muß man von dem
nesten in Stücke zerschlagen/ und mit den *speciebus*
den Wein hängen/ so wird das unreine vom Zu-
r im Säcklein zuruck bleiben. Es ist aber besser
an mache den Wein süß/ wann er getruncken wer-
n soll/ dann der Zucker schaumet/ und könte leicht
Faß Ungelegenheit machen. Der gekochte Zucker
t mir allezeit am besten gethan; wiewol wer ein
ines Fäßlein Weichsel-Wein für das Hauß ma-
n wil/ der mag den Zucker wol in das Säcklein
tlegen.

Der Alant-Wein soll also bereitet werden: Nim
halb pfund gesäuberter zerschnittener Alantwurtz/

siede

siede sie in drey maß weisses Mosts / biß ein maß e
gesotten / alsdann seichte es durch ein wollen Tu
und schütte es in ein Ohmen weisses Mosts / welc
nachdem er wol verjäsen / Morgens nüchtern kan
brauchet werden. Dieser Wein ist sehr gut dem b
den feuchten Haupt / stärcket das Gesicht / wehret
Lungensucht / Engbrüstigkeit und Husten / befürd
den Außwurff / erwärmet den erkalten Magen u
Mutter / bringet die Monatzeit / reiniget die Nie
und Blasen von dem Sand / Schleim und Steinle
Oder: Nim Alantwurtz zwölff loht / Illyrische o
Florentinische Veyelwurtz sechs loht / Tamarise
rinden vier loht / Odermenig / Gamanderlein / brau
Betonien / Cardobenedicten / Scabiosen / Hirsch
zungen / Edel Leberkraut / jedes drey handvoll / R
huben / Ehrenpreiß / Tausendguldenkraut / W
muht / jedes zwo handvoll. Zerschneide alles gr
lecht / thue solches in ein sauberes Fäßlein / so ein
Ohmen haltet; schütte darüber ein Ohmen / o
dreyßig maß des guten weissen Mosts / laß alles
verjäsen / und ein Wochen sechs oder acht stehen / a
denn trincke Morgens nüchtern / oder bey dem M
tag-Essen / nach der Suppen ein Gläßlein voll. S
kein guter Most zu bekommen wäre / kan er auch
gutem alten weissen Wein angesetzet werden. Die
Kräuterwein hat in Kranckheiten obige Würckung

Wermuht-Wein ist auch sehr gemein / und die
dessen Zubereitung diese: Der vor der Sonnen A
gang gebrochene Wermuht ist umb diese Zeit
kräfftigsten / den dörret man an der Lufft / nicht
der Sonne / daß er rein / und vor Staub verwah
werde / biß in den Herbst. In ein Eimer-Faß wi
man ein gute handvoll. Darüber giesset man sch
geseiheten Most. Zu dem Wermuht wirfft man

Mal

alter voll Weinbeere in das Faß. Wann der
und vermacht / so läßt man es alsdann verjäsen.
doch ist es gebräuchlicher / daß man dem Wermuht
h andere bittere und Magen-stärckende Kräuter
mische / als der für sich allein also gebrau-
/ wegen seiner narcotischen Eigenschafft schläf-
g und thum machet ; Derowegen dann auch
Basel auf eine compendiose Manier man diese
ermuht-Essentz bereitet / umb damit *ex tempore*
Wermuht-wein zu machen / so man dessen ein
ben löffelvoll in ein Maß Wein schüttet / und wol
nischt: Man neme Wermuht drey handvoll / Car-
benedicten ein handvoll / Tausendguldenkraut ein
be handvoll / Pomerantzen- und Citronen-scha-
drey quintlein / Zimmet ein quintlein / Nägelein
halb quintlein ; darüber schütte man des besten
andtenweins ein halbe alte Maß oder zwey pfund
acht loht / und laß es acht Tag in der Wärme
en / und sechte es nachgehends durch ein leinen
ch / und behalts zum Gebrauch. Oder : Wann
n einen Eimer Wermuhtwein anrichten wil / so
t man eine gute handvoll der stärckesten Wer-
ut / ein vierling Alantwurtz / ein handvoll rohre
en / eben so viel Hirschzungen / zusammen in ein
cklein / henckt es in den Wein. Werfft Basel-
den-späne / welche vorher eine Nacht eingewäs-
wären / und hernach auch nur an der Lufft ge-
knet worden / darzu. Nur gebet acht / daß die
äne nicht vor den Spunde zu ligen kommen.
olich so läßt man den Wein verjäsen / so wird er
t gut. Zu observiren / daß man bey dergleichen
einen / welche von Most bereitet werden (wo man
mit demselben außkommen wil) allezeit so viel
des Tags herauß nimt (wañ es nicht gar zu ist)

des

des Abends wiederumb von anderen Weinen na
fülle. Aber bey alten Weinen geht es nicht an/ w
diese angezapfft werden/ muß man mit fort mach
Als zum Exempel: Wer eng umb das Hertz ist/ u
ein vollen Magen hat/ der soll lassen machen
Fäßlein auf zwölff Maß/ und das füllen mit gut
Wein/ und darein thun sechs loht Zitwen/ t
trinck darab/ so wird er lustig und gesund/ und
auch gut für die Pestilentz.

Wachholder-Wein/ so an dem Marggräffi
Durlachischen Hof viel gebraucht wird/ wird
gemacht: Man rechnet ein pfund recht frische Wa
holderbeere auf einen jeden Eimer. Diese zerst
man in einem Mörsel/ henckt sie/ vermittelst ei
leinenen Säckleins/ in den neuen Wein/ der
Satz/ aber vom Jäsen noch warm ist. Alles
verspündet/ und bey einer Woche lang keine L
darzu gelassen/ so ist er gut.

Salbey-Wein wird kurtz und gut also gema
daß man nur die Salbey reibe/ und vermittelst ei
Säckleins in den Wein hänge. Wer ihn weitlö
figer mit Gewürtz und Spänen haben wil/ der r
me nur die schon öffters fürgeschriebene weise in a

Zu einem Beer-wein oder Räppis wird ein g
Theil Salbey/ nach der Grösse des Fasses/ gedö
eine Lage Salbey in das Faß gelegt/ und
Lage Beere darauf: Damit das Faß über
Helffte davon erfüllet seye. Das Faß wird zugesch
gen/ und nach dem guter Most darauf gefüllet wi
nach dem wird auch der Räppis werden. Folgen
Räppis-Pulver kan beygemischet werden: Nim
loht Iris/ zwey loht Zitwen/ vier loht Aenis
Coriander/ ein loht Muscatnuß/ zwey loht Nä
lein/ ein loht Zimmet/ zu einem Ohmen. Zu ei

lieblichen Käppis-wein ist auch weniger auf ei-
Ohmen zu Basel beygemischet worden folgen-
: Nim Zimet/ Alantwurtz/ Aenis/ jedes ein loht/
swurtz drey quintl. Jngwer ein quintl. Darü-
und über die Trauben schütt 30. maß alten Wein.
Der Cardenbenedicten-Wein erfordert keinen an-
n Proceß/ als der Wermuht-wein/ bey dem man
deßwegen Rahts erholen kan; außgenommen/
/ wann er gut seyn soll/ Tausendgulden-kraut/
rmuht/ und weissen Andorn/ jedes eine handvoll/
zu genommen wird. Stein und Sot zu vertrei-
ist er gewiß gut. Wil man aber Rosmarin-Wein
en/ so kan man den Rosmarin besser nicht als zu
hem Wein anwenden; Er wird aber eben wie an-
Species-Weine gemacht. Er stärcket die Glieder/
bedienet sich das Frauenzimer dessen ein lebhaffites
gesicht zu machen. Er wird den Zahn und Mann-
stärcken/ und neben anderen guten Sachen/ einen
ichen Ahtem zuwegen bringen.

Veltliner-Wein wird also nachgeäffet: Man zer-
t in etwas rohtem Wein Zucker/ zum Exempel/
iner Maß ein vierling/ und laßt selbigen ver-
umen/ hernach mischet man diesen under ein Maß
en Wein/ darinn man etliche Stund zuvor zween
drey Kienspän hat ligen lassen/ so wird man
gehends erfahren/ wie der Geschmack seye/ als
natürlicher Veltliner; Diß war eines Wirths
er Schweitz *Secretum*, mit deme er viel gewonnen;
er: Man stosset Nägelein/ Jngwer und Zimmet
jedem ein quintlein alles groblecht under einan-
bindet dieses in ein leinen Tüchlein/ hängts in ein
ß voll des außerlesensten Brandtenweins zwölff
und lang/ daß auch da die Krafft nicht verrauche/
ird es wol verwahrt; das Tüchlein hernach in

ein grosses Trinck-Geschirr wol biß auf das äu
ste außgedruckt/ daß es an allen Orten inwendig
feuchtet werde. Endlich gießt man in dieses
schirr andern guten Wein/ so ist der geringere W
liner auch fertig.

Wann man einem Wein allerley Geschmack
ben wil/ so ist dasselbige Kraut selbsten/ als d
Scharlach/ Boley/ Beyfuß (welcher Wein
Grimmen und Bauchwehe verhütet) Engel
(dessen *Decoctum* sonderlich den sauren herben W
milteret) Alant/ rohte dürre Rosen/ ꝛc. eintwede
das Weinfaß zu hencken/ oder die mit Brañtenr
außgezogene Essentz darein zu schütten/so wird
bekommen/ was man verlangt.

Wie man aber einen Schielenden Wein f
lauter und weiß machen soll/so niñ ein pfund Sch
fel/ stoß den klein/ und schütte daran für zween p
ning Brandtenwein/ thue ihn in ein gläsern Ges
wol vermacht/daß kein Lufft darein gehe/ setze e
die Sonn/ daß es trocken wird/ alsdann niñ z
loht Mastix/ schütt das darein in ein Pfannen/
schmeltze es mit einander; darauß mache Kügel
brauche deren in ein Faß nur Eins zum Einbren

Im übrigen so sind auch Vortheil des Käu
und Verkäuffers/in dem dieser jenem zuvor einen
ten herben Käß zu essen gibt/ welcher verursachet/
man den schliñsten für den besten haltet/ wie
sonsten zu wissen/daß gewürtzte Speisen/ süsses F
und Nüsse des Weins Geschmack mercklich verl
lichen. Insonderheit hat der Käuffer zu seiner
sicht zu mercken/daß/ wann er Wein versuchen
er wenig Brot auß frischem Brunnwasser esse; d
wañ er eintweder noch gar nüchtern/ oder gar zu
geessen hätte/ so wurde er mit seinem Geschmack
mi

ndste von der Discretion oder Underscheidung war-
ommen haben. Andere nehmen vorher einen ge-
ileten Apffel zu sich.

Zeigern / mätten / trüben und feißten Wein cu-
also: Es soll das Faß / es seye groß oder klein/
nahe voll seyn/ so nimme auf jedwedern Ohmen
ßler-Mäß zwey loht gestossenen Alaun/ und sechs
t gestossenen Weinstein weiß oder roht/ menge es
ch einander/ schütte es zu zweyen malen/ in einer
eit / in das Faß/ und rühre den Wein gewaltig
beede mal/ daß er schaumet / mach den Pundten
eb zu / jedoch bohre ein klein Lufft-röhrlein oben/
stecke etwas darein/ daß nichts darein schlieffe/
dern ein klein wenig Lufft habe/ man hat allwegen
Gewürtz-nägelein darein gesteckt; laß es acht oder
en Tage ruhen; hernach laß den Wein ab dem
tz/ in ein gegründt oder wein-grün Faß/ und thu
jeden Ohmen ungefehr ein quintlein grob zer-
senen Jngwer/ laß ihn wieder acht oder vierzehen
ge ruhen/ so wirst du einen schönen lautern und
chen Wein herauß lassen; Es ist aber zum besten/
n lasse ihn auf die vierzehen Tage wieder ab/ dann
wirst einen wüsten Satz im Grund finden/ welcher
Wein selbs wieder Schaden thäte: Wañ er also
eine Ruhe komt / so nimme ein handvoll Saltz/
se es in einem Pfännlein/ und zerstossene wenig
chholderbeere/ thue solches zwischen den Pundten
dem Tuch so darumb ist/ also daß ein wenig in-
dem Faß seye/ und schlage den Pundten zu/ und
che wieder ein klein Lufft-löchlein / wie oben ge-
dt/ allein du must ein Federkiel/ so lang er seyn kan/
as Löchlein thun / und das Nägelein darein/ sihe
daß die Feder vest stecke/ daß sie nicht herein fällt/
at der Wein lufft/ und verlieret kein Geruch / er

wird auch nicht leicht Racken bekommen/ so lang
Federkiel den Wein berührt/ und kanst ein Tuch
über legen/ und Sand darauf/ damit kein Katz
sonst etwas solches ohnversehens wegreisse.

Herr Victor Mönch/ Gastgeb zur Kronen in
lothurn/ hat den Seigern Wein also wieder zu
gebracht: Er nam Erbselen-schößlein/ Acten-st
lein/ und dürre Schleben zerstossen/ und henckt
ches in ein lang Säcklein zum Pundten hinein;
drey oder vier Tagen zieht ers herauß/ und streifft
Schleim so sich an das Säcklein gehenckt ab/
henckt es wieder etliche mal darein/ biß es gut thu

Ich habe zu Basel dem Seigeren Wein leich
also geholffen/ daß man ihne durch den Küffer
hat ablassen müssen; nemlich/ ich verlassete in
Maß Gerberbrunnen-wasser (als welches rösch
hart ist/ja in gar heissen Sommertagen einen Vit
Geschmack zeiget) eine kleine handvoll Saltz/
schüttete dieses in ein zweysäumiges Faß/ und
auß dem Faß etliche Maß Wein/ und schüttete s
gleich wieder zu oberst in das Faß/ da dann in
genden Tagen mein Wein wieder schön lauter
erzeigte. Solches habe ich nach Proportion
Wein/ so in grossen Fassen gelegen/ ebener ma
glücklich tentirt.

Soll der Wein/ welcher gar zu schwach/ stär
werden/ so wird in ein Fuder Wein nur ein
mer süssen Most gethan/ damit der Wein zu j
anfange. Setzt sich der Most/ so giesset wiede
viel darein. Wird dieses drey oder vier mal gesch
seyn/ so wird ihm die Stärcke und Hertzhafftig
ziemlich wachsen. Wann auch ein vorhin star
noch stärcker werden soll/ so siedet im Herbst
Most in einem Kessel/thut so viel als der vierte T
de

en außträgt/ Wäitzen in einen Sack/ und diesen
inen Kessel/daß er den Boden nicht berühre. Den
ɔst muß man halb einsieden lassen/und in ein Faß-
schütten. Hierauf wird wieder ein Kessel voll mit
n vorigen Wäitzen genoñen. Wañ nun der Wein
ɔ stärcker werden soll/ so stosset Muscatnuß/Ing-
r und Nägelein auch Zimmet im Mörsel/ hänget
n den Wein/ das wird ein hauptguter Wein in-
halb dreyen Jahren werden.

Noch einen curiosen Wein-Vortheil wollen wir
nbaren/ nemlich/ wie der Wein im Faß so ange-
hen worden/ von Anfang biß auf den letsten Tro-
n frisch und gut bleibe/ indeme man nemlich den
ɔundten oben zuschlagt/ und mit einem Täig auß
chen und Wasser wol verkleibet.

Wein-ESSIG soll man also bereiten: Wer in
guten Eßig haben wil/der muß erstlich mit Essig-
lver versehen seyn; welches also zu machen ist:
ud ein Schüssel voll gepülvert Weinstein in Es-
daß es bloß über den Weinstein gehe/ verlaß und
ɔe es trocken / und pulverisirs wieder/ seuds wie-
in Essig/ wie vor/ also drey oder vier mal/ alsdañ
nn der Mond voll ist/so thu das Pulver in Wein/
wird es gleich Eßig. Oder: Zur Zeit des Herbsts
set man die Trauben-Kern recht dürr werden/ daß
n sie zu Pulver stosse. Uber dieses wird starcker
ein-Eßig gegossen/ in diesem läßt mans drey oder
r Stund beitzen. Nach diesem wird das Pulver
der gedöret/ wann dieses dreymal also geschehen/
kan man das Pulver allezeit anwenden / in Eil
ten Eßig / daß man nicht lang darauf warten
rff/ zu machen.

Rohter Wein-Essig wird also bereitet: Wann der
ig von Kirschen oder Weichsel-wein gemacht wird:

Item wann man weissen Essig etwan drey Näc
über blauen Korn-blumen/ Klapper-rosen oder K
gelein- oder Graßblumen stehen läßt/ so wird er e
schöne rohte Farb gewinnen; Und ein solcher E
ist herzlich in der Durchfäule der jungen Kinder/
man ihnen den Mund damit reiniget; Item/ I
nerlich in hitzigen Kranckheiten/ wie dann auch
dergleichen Fällen/ umb das *Sal volatile arsenicale*
ferum zu demmen/ herzlich der Gifft-Essig oder *A*
tum alexipharmacum Hr. *D. Scretæ* sel. zu Schafh
sen: Man nehme Wurtzen von Angelica/ Ala
Eberswurtz/ Dictam/ Tormentill/ jedes zwey lo
Wachholderbeer vier loht/ Zitwen/ weissen Ingw
jedes ein loht/ Citronen-schalen/ *Cort. Winter.* Zi
met/ Muscatnuß/ Nägelein/ Myrrhen/ jedes
halb loht/ Saffran/ Campher/ jedes ein quintle
Rauten/ Wasser-knoblauch/ Rosmarin/ Tausendg
den-gipffel/ rohte Rosen/ Ringelblumen/ jedes
handvoll/ Citronen-samen/ Fenchel-samen/ je
zwey loht; darüber schütte des besten Essigs d
Maß/ und nachdeme es zwo Wochen darauf gest
den/ sechte man es in ein ander Glaß/ und behalt
zum Gebrauch/ welcher ist äusserlich zum riechen u
anstreichen/ und innerlich Morgens und Abends
löffelvoll eingenommen/ oder mit Brot genossen/ o
auch in der Suppen und übrigen Speisen/ in bö
hitzigen Fiebern/ ja gar in der Pest/ item in Mutt
wehe/ Ohnmachten/ Hertzklopffen/ Schwindel u
Gliederwehe; Wie dann auch Hr. *Sravitz in Tr*
vom Scharbock *p.* 45. die Scharbockische reisse
Gicht mit diesem Eßig curirt; Man nehme *Fran*
sen- und Rosenholtz/ jedes drey loht/ China/ Sal
parill/ Benedicten-wurtz/ *Ivæ art.* jedes ein quintle
Contrayerv. Leviſt. jedes zwey quintlein/ Raute
St

abwurtz / Sevenbaum / Salbey / Wasser-Knob-
ch / jedes ein halbe handvoll / Bibergeil ein loht /
ronen-Pomerantzen-schalen / jedes drey quintlein /
lderblust ein handvoll / Rosmarinblust zwo hand-
l / Aenis- und Angelica-samen / jedes ein halb loht;
chütte darüber destillirten Essig ein halbe Basel-
aß oder zwey pfund / und laß es in einem war-
n Ort etliche Tage stehen / hernach filtrire es / und
e darein fünff und dreyssig gesäuberte Regen-
rm / und nach etlichen Tagen behalts und filtrir es
der / ꝛc. Die *Dosis* ist vier loht mit Citronensafft ein
t / und einem quintl. von einer verbrenten Schär-
uß mit *Bezoard. min.* und *Cinnab. antim.* 20. gran.
Wir halten es mit denen / welche under anderen
ualitäten des Eßigs diese loben / daß er tröckne /
nne *Particulas* habe / dünn mache / durchdringe / ad-
ngire / der Fäulung widerstehe / und den Schweiß
ibe. Wie kan es aber seyn / daß das der Fäulung
derstehe / was selbsten faul und voller Würmer ist?
ie *Experimenta* in etlichen Eßigen Herren *Ath. Kir-
ri in scrutin. Pest. p. 66.* sind da. Hr. *Lövenhook* und
arolus aber haben in allen Eßigen kleine Würmlein
t kleinen Köpffen beobachtet. Und Hr. *D. Thom. Bar-
linus* hat sie nur in denen / welche auß verrauchten
d schwachen Weinen gemacht worden / in acht ge-
mmen; hingegen nichts dergleichen gefunden in
nen / welche man auß guten starcken Weinen be-
tet. Allein die berühmteste *Medici* unserer Zeit läug-
n dieses: Und wissen / daß sich die obigen Würm-
eschauere / durch die flüchtige Saltz-*Particulas* des
ßigs / die wie zarter Silber-Drat außsehen / haben
führen lassen. Diese *Particulæ* streiten bißweilen
t denen schwefelichten Theilen / biß sie selbige under
re Gewalt und in ihre Natur bringen. Diese Be-

wegung wird auch in dem Geblüt zwischen der
Saltz- und schwefelichten Theilen gefunden: Da
auch die Wärme entstehet. Wann aber die Bew
gung zu groß/ so wird es was fiebrisches. Wer
Bewegung der Saltz-Theile sehen wil/ der kan a
ohne Vergrösserungs-Glaß darzu komen/ nicht
an den schwachen/ sondern auch starcken/ ja auch
dem destillirten Eßig/ in Gläsern und Zinn-Gesch
ren mehr aussenher als in der mitten. Inzwisch
läugne ich doch nicht/ daß in abgestandenen Eßig
wahrhafftig solche Silberdrat-ähnliche geschwi
sich bewegende Würmlein anzutreffen seyen. D
Wein-Essig wird anbey gebraucht auch innerlich/
der allerhand Gifft/ und widerstehet der Pest und
dern ansteckenden Seuchen/ wie *Sylvius* zu Leyden u
Kircherus in der Pest 1656. zu Rom angemercket/ d
keiner von denen/ die Eßig vorher eingenommen/ v
der Pest befallen worden. So haben ihn auch
alten *Medici* schon wider Schlangen-bisse gerühm
wie wir auß *Cornelio Celso L. V. c. XXVII.* §. 4. wisse
Aeusserlich dienet der Essig bey hitzigem Hauptwe
wann man ihn umbschlägt. Gestalten man befind
daß ein Rosen-Eßig/ wann man daran riechet/ d
Fluß aufhält. Wird der Dampff des Eßigs/ d
auf heisse Steine gegossen worden/ über sich gehen/
wird er auch die wässerichte Geschwulsten zertheile
Weil er das Blut coagulirt/ so wird er im Nasenblut
mit einem Tuch umb die Schläffe geschlagen. Kur
Wo eine übermäßige-Bewegung der schwefelich
oder alcalischen flüchtigen Theilen gespüret wird/ i
ist der Eßig so wol innerlich als äusserlich gut. U
damit ich mich nicht aufhalte/ so dienet er denen nich
deren *Particulæ* das Widerspiel haben: Darzu zeh
Hypochondriacos, Melancholische/ die schwache Lung
habe

en / mit Mutter-wehe behafftet / und alle diejeie / welche vorhin ein überflüßig-scharffes und zu- saures *Fermentum* des Magens / und ein schwa- *Genus nervosum* oder Nerven haben.

Das Fünffte Capitel.

om Reben-Bau insonderheit / und lich / was / nach Herrn Rhagors Lehr / zu etrachten / der Sonnen / Lüfften / nächsten Orten und Bodens halben.

Je in vorigem Capitel vorgestellte allerhand köstliche Wein-Getränckе / so des Menschen Hertz auf underschiedliche weiß stärcken und erfreuen / reitzen uns billich an / daß wir einen weit mehr specialen oder sonderbaren Bericht von n Wein-Bau / wie selbiger sonderlich in der hweitz nutzlich anzustellen / dem Leser sollen vortra- / nemlich / daß wir denen im Zweyten Capitel ge- enen Reglen / in unserm Schweitzerischen Hauß- ch / alle sonderbare Anmerckungen und Vermah- ngen des getreuen und aufrichtigen Berneri- n Herrn Rhagors / als der auß eigener Erfah- g alles in bester Wolmeinung / was er bey Pflan- ng der jungen Reben / Bauung der alten / und ieder-zurecht-bringung der abkommenden nutzlich raucht und gut befunden communicirt und ent- ket / nicht vorbey gehen sollen / besonders weilen sein önes Buch von Pflantzung der Weingärten we- mehr zu bekommen.

Under allen Stücken des Feld-Baus / sagt er / ist es / das eine mehrere Fürsichtigkeit und Vorbe-

denckens erfordere/ als das Pflantzen der Reben/ d
wann man das ein und ander nicht wol erdau
leichtlich vergebener Kosten/ Mühe und Arbeit an
wendet wird/ dem vor zu seyn / und die Sachen
Nutz anzustellen / ist hoch nohtwendig/ die vorge
ten Vmbstände/ ehe daß man etwas fürneme / re
lich und wol auf die Wag zu legen/ und erforschen/
sie der Natur und Eigenschafft der Reben gem
beschaffen seyen oder nicht/ auf daß man sich also de
besser und gründlicher darnach richten/ und alles
denlich anstellen könne. Und das erstlich/

I. Der Sonnen halb/ erforderen die Reben selb
vollkomen und unverhinderlich/ sonst ohne das sie
nig nutzen und abtragen würden/ dañ wo die Soñ
Reben aufgehalten und benomen wird/ die Traub
neben dem sie nimer vollkomen werden kõnen/ zu kei
rechten erforderlichen Zeitigung gelangen mögen/ d
also desto weniger und noch schlechter Wein zu
hoffen / deßwegen soll zu vorderst ein Ort zu den
ben erwöhlt werden/ so an einem Rain gegen M
tag/ und also der Sonnen wol gelegen sey. Und w
die Gelegenheit hierzu vorhanden / ist es besser/ d
Ort wende sich umb etwas mehr gegen Aufgang
gegen Nidergang der Sonnen/ damit also die So
ihre Würckung desto besser verrichten könne /
welche dem Wein seine rechte Natur und Krafft
ursachet / ohne daß viel Kosten umbsonst und ver
bens/ wie gut auch das übrige alles beschaffen sey.

II. Und ob gleichwol ein Ort der Sonnen etw
wol gelegen/ so befindet sich doch zu Zeiten darbey d
Ungelegenheit / daß die sauren und kalten Lüffte
Sonn an ihrer ordenlichen Krafft und Würck
schwächen/ und ihren dieselbe besten theils benem
ja es begibt sich etwan auch in kalter Winters-Z
wa

n die Lufft zu starck und scharff sich vermercken
n / daß die Rebstöck von einander spalten / und
n den Grund erfrieren / dem vorzubauen / soll man
ig warneñen / wie das Ort / da man Reben zu
ntzen begehrt / der Lüfften halb gelegen / und ob
enselben zu sehr underworffen / weil an dergleichen
en kein beständige fruchtbare Reben kan gepflan-
werden. Auß Betrachtung dessen soll ein Ort
öhlt werden / das nicht zu hoch gelegen / und also
sauren Lüfften desto weniger underworffen / wel-
sich dann an Räinen kom̃lich begeben kan / wann
lben gegen der Sonnen sehen / und den kalten
ß-Lufft am Rucken haben / welcher alsdann den
ben nicht so viel schaden kan / dieselben aber hiemit
o leichter durch den Winter kommen / auch her-
mit Wachsen und Zunehmen an Holtz und
uben sich besser befürdern / und desto mehr Nutzen
gen / das aber nicht beschehen kan / wañ ein Reben
den kalten Lüfften keinen Schirm bekom̃en mag.
II. Weiters sind bey Pflantzung der Reben die
a nächst herumb gelegene Ort auch wol in ob-
zu neñen / als welche eintweders Befürdernuß
Verhindernuß verursachen / deren befinden sich
viel und mancherley. Erstlich wollen die Reben
e Thann-Wäld nahe bey ihnen leiden / dañ neben
/ daß dieselben die Lufft rauch und wild machen /
grossem Nachtheil der Reben geben sie auch den
geln und etlichem Gewild Auffenthalt / daß sie
Herbst-Zeit / wann die Trauben reiff sind / densel-
nicht geringen Schaden zufügen. Darnach sind
in den Böden nahe darbey gelegene Möser den
ben fürauß schädlich / als welche viel Nebel verur-
ben / so der Blust sehr nachtheilig / daß hernach die
auben gar dünn werden / und desto weniger außge-
ben /

ben/ es sind aber nicht allein die Möser/ sondern a
nächst gelegene Matt-stücke den Reben beschwärli
dann dieselben die Reiffen an sich ziehen und verm
ren / also daß es nutz und gut/ wann man kein G
zwischen den Reben aufwachsen lasset. Weiters
finden sich etwan auch an Orten Wasser-bächle
welche von starcken Regen mächtig zunemen/ und
mit grossem Schaden und Verwüstung der Rel
ergiessen/ samt andern Zufällen mehr/ so zu Nachtl
der Reben gereichen. Damit nun ein Reben
dergleichen bösen Nachbauren nicht Schaden
pfange/ so muß man dieselbe den Höltzeren und
seren nicht zu nahe pflantzen / oder da sie nicht all
dings zu meyden / doch solche Gattungen erwöhl
welche besser hindurch kommen mögen. Darnach
man die Wasser-bächlein gleich anfangs wol ab
ten und versicheren/ auf daß sie desto weniger Sc
den mitbringen / und dann auch an Orten / da
vonnöhten/ Furchen machen/ damit das Wasser
wenigerem Schaden ablauffen möge.

IV. Es ist aber mit diesem allem noch nicht
nugsam / wann gleich dasselbe alles wol und
Reben befürdersam beschaffen/ wañ nicht der Gru
und Boden zugleich mit übereinstimmet / weil ni
alles Erdreich den Reben bequem: Der zu harte L
Grund bekomt den Reben nicht wol/ dañ neben de
daß sie in demselben nicht wol wollen/ so erfrieren
auch leichtlich in einer harten Winters-Zeit. Zu
und grobe Steine sind sehr verhinderlich an d
Bauen. Wie dann auch im Gegentheil/ wann g
keine Steine vorhanden / dasselbe den Reben eb
mäßig undienstlich/ desselben gleichen/ wann der
den zu naß/ ihnen sehr zuwider/ deßwegen da sich
solches untaugliches Erdreich befünde/ ist weger u
bes

er/ man dasselbe meyde/ weder daß man Reben
in pflantze/so hernach die Arbeit und Kosten nicht
ohnen möchten. Jedoch/ da etwan eine Behau-
g nahe darbey wäre/ daß man nichts desto weni-
alda gern Reben bekomen wolte/ kan dem unge-
achten Lätt-Grund noch wol geholffen werden/
ß man nemlich denselben mit Sand vermische.
er da zu viel Steine/die grossen fleißig aufflese und
rage. Darnach wann gar keine Steine vorhan-
/ daß man demselben Grund mit grobem Grien
ülff komme / und weiters / daß man das Wasser
Acten oder Tholen lege und ableite / an Orten
r / da nicht fliessend Wasser / jedoch sonsten zu
cht ist/ sind die Abbrüch von altem Maur-werck
trefflich gut/ als welche nicht allein trocknen/ son-
n auch das Erdreich mästen/ daß die Reben gar
tig darab zunemen und fruchtbar werden. Das
te Erdreich für die Reben ist ein guter geschlachter
und/ mit etwas kleinen Steinen vermischt/ so sich
hr auf Sand als Lätt ziehe / und also auch mehr
cken als feucht seye/dann sie in demselben nicht nur
tig wachsen und fruchten / sondern auch besser
ch den Winter kommen mögen / weil ein solcher
und viel weniger hart gefrieret als ein anderer/
derlich wañ das Ort an einem Räin gelegen. Wo
nun der Grund also beschaffen befindet/und dar-
die anderen guten Gelegenheiten / wie die hier
en vermeldet worden / auch vorhanden/ mag einer
l fürnemen / Reben zu pflantzen / weil dieselben
n Kosten/ den sie sonst nicht gespart haben wollen/
der allem Feld-Bau am besten lohnen / und den-
en ersetzen / allein daß man an fleißigem Bauen/
e dasselbe hernach genugsam soll angezeigt werden/
hts ermanglen lasse. Im übrigen ist ein Boden

den

den Reben nimmer also dienstlich/wie aber ein R
sonderlich an etwas kalten Orten/ ob schon die
den zu Zeiten mehr abtragen/ es wird aber der
nicht so gut noch beständig als der an Räinen w
set; darnach sind die Böden/ da es nicht See hat/
Reiffen und dem Erfrieren viel mehr underwor
als da es etwas erhaben. Deßwegen/ wann das
nicht wol für sich selbs den Reben bequem/ soll
dieselben nicht leichtlich in die Böden pflantzen/
Erfahrenheit habe dann bezeuget/ daß ihnen diese
nicht unangenehm/ oder es möchte einer zum Anf
mit etwas wenig Versuch thun / daß er sich d
besser darnach richten könne/ und nicht etwan ve
benen Kosten anwende.

Das Sechste Capitel.

Von dem Auffbrechen des Boden und mancherley Gattungen der Reben.

WAnn man nun ein Ort erwöhlet
so der Sonnen wol = und den kal
Lüfften abgelegen / keine böse Ne
bauren / und einen den Reben bec
men Grund hat / so ist weiters v
nöhten / daß man dasselbe recht
breche / säubere und zurüste / damit die Reben d
kömlicher gesetzt und frölicher aufwachsen/ auch
Kosten/ Mühe und Arbeit wol lohnen mögen /
demselben aber hat es viel eine andere Gestalt
mit dem Erdreich/ so man zu anderen Sachen zu
reiten wil; Gestalten daß wo an diesem Artickel
was ermangelt / dasselbe hernach anderst nicht do
langsam kan ersetzet werden/ also daß man diß O

alte Sprüchwort wol brauchen kan: Ein Ding
l angefangen/ ist halb gethan. Zu diesem Werck
den starcke Männer erforderet/ welche mit gros-
und langen Kärsten den Boden etwan zween
huh tieff aufhacken/den Wasen immerdar zu un-
t legen/ alle Steine/ so gröſſer als ein Ey/ zusam-
n an Häuffen werffen/ die Wurtzeln/ so sich alda
den Baumen (welche außgegraben werden sol-
) noch übrig befinden möchten / fleißig außziehen/
Grund von allem Wust und Unraht wol säube-
/ und den Boden also zubereiten/ daß hernach im
tzen und Bauen der Reben keine Hindernuß für-
e. Es soll aber diß Werck vor dem Winter ver-
tet werden/ damit das Erdreich durch das Gefrie-
geschlacht und mürb gemacht werde / auch her-
h die jungen Reben desto besser und ungehinderet
twachsen mögen. Noch mehr verhinderlich / ja
schädlich ist es/ wann das Ort/ da man Reben
ntzen wil/ in keinem Weg aufgebrochen noch ge-
beret wird / dann die Reben in einem solchen un-
auenen Grund nicht wol wurtzeln und zunemen/
es etwas namhafftes geben möge / neben dem
man darnach immerdar darmit zu thun hat / es
im Hacken/ Gruben oder anderen Wercken/ weil
zumalen stätigs Steine herfür komen/die ein neue
beit verursachen/ und man also nimmer an ein Ort
nen kan/ das aber nicht beschehe/wañ anfangs der
den wäre tieff aufgehacket und von Steinen/ɔc.
l gesäuberet und gereiniget worden.

I. Es sind der Gattungen Reben viel und man-
rley/ fürnemlich aber werden sie bey uns in weiß
) roht/ so man auch blau oder schwartz nennet/ ab-
heilet. Der Weissen befinden sich mehr Gattun-
als der rohten/ denen ungleiche Namen gegeben
werden/

werden an einem Ort nicht wie am anderen; un
denselben ist eine/ so an mehrentheils Orten beka
(zu Basel weiß Most genañt) geben grosse Trau
und Beere/aber nicht gar dick/werden zu Herbst-
schön gelb / und geben einen guten Wein/ diesel
werden am Bieler-See weiß Bernisch genennet/
Ergöw und andern Orten gut Lauter; Darnach
weisse Muscateller/ sind dicker von Beeren/ wer
langsamer reiff/ da sie aber zu vollkommener Z
gung gelangen mögen/ geben sie einen fürtrefflic
Wein. Ein gleiche Beschaffenheit hat es auch
den Silber-Trauben / in dem sie auch spater Z
gung/ jedoch da ihnen der Jahr-gang befürderl
helffen sie zu einem schönen/ lauteren und beständi
Wein/ die Trauben werden nicht groß/ darumb
auch desto weniger außgeben. Neben diesen Gatt
gen hat es noch andere / so zwar nicht so gut/ als
sind Elbelen/davon droben p. 33. item die Süntsch
(welche denen/ so sie essen/ ein *Curre citò* verursach
item Groß- und Klein-Burger / samt andern m
welcher Herr Elsholtz und D. Sachs *in Ampelogr*
oder Weinstocks-beschreibung gedencken. Der R
ten befinden sich zwar auch etliche Gattungen / a
nicht so viel als der Weissen/under denē es erstlich a
Muscateller hat/ sind noch nicht sehr gemein/ auc
dem weniger nutzlich/daß/wañ sie nicht an guten w
men Orten stehen/ sie nicht leichtlich zu einer vollko
nen Zeitigung koñen mögen. Darnach sind die
nen Clevener / die man bey uns nach dem Welsc
Sarvagnier heisset/ die allerbesten/ dann sie einen h
lichen Wein geben/ werden vor den anderen reif
befindet sich auch bey uns ein grosse Gattung/ k
men auß Burgund / sind spat/ und deßwegen w
ger gut für etwas kalte Ort. Die anderen Gat

sind in gemein schlechter / und aber auch eine bes-
ls die andere / wie dann ein solcher Underscheid
em Pflantzen am besten zu gespüren. Neben die-
zweyen Geschlechten ist noch ein drittes / so man
einlich Nutzler nennet / sind an der Farb weder
ein noch anderen gleich / dann sie schier Leib-farb
/ der Trauben halb den Clevener sehr ähnlich / je-
später der Zeitigung halb / wann sie aber dieselbe
ommen haben mögen / geben sie den allerbesten
in. Wann man nun ein Reben mit Nutz bese-
wil / muß man fürnemlich auf zwey Stück fleis-
achtung geben / als nemlich / Erstlich / auf die
haffenheit des Orts / und dann auf den Vertrieb
Weins. Das Erste belangend / sollen die Gat-
zen und das Geländ einandern nicht zuwider
/ sondern übereinstimmen / dann an einem etwas
n Ort sind die am nutzlichsten / so die Kälte am
n erleiden mögen. Darnach so wollen sich auch
e Gattungen nicht wol schicken an einem Ort / da
it der Zeitigung langsam zugeht / weil die Trau-
wann sie weit in den Herbst komen / bey Regen-
er gern faulen / und beyneben den schädlichen
ffen underworffen / dannenher der Wein davon
einlich saur wird / an statt daß wann es Gattun-
sind / die sich mit der Zeitigung befürderen / selbige
er Gefahr weniger underworffen / auch besseren
in geben. Aber an dem Vertrieb des Weins ist
mehr gelegen / dann an einem Ort / da derselbe
n Kauff hat / ist am nutzlichsten / daß man sich mit
en Gattungen versehe / die am meisten außgeben /
n gleichwol der Wein nicht am besten wird / wie
s die haußlichen Oberhoffer sehr wol anzustellen
en. Es ist aber Oberhoffen ein schöner und reicher
ken / am Thuner-See gelegen / löbl. Stadt Bern

Landschafft/alß da vor längsten durch Mittel fürn
mer Herren von Bern/die daselbst Güter besessen/
besten Gattungen weiß auß dem Reiffen gepflan
worden/so die Einwohner noch heut bey Tag We
nennen/ wegen dessen daß sie auß Welschland kom
weil aber dieselben etwas zarter Natur / und als
rauchen Jahr-gängen weniger außgeben / haben
nachgehends selbige nicht mehr also eifferig gepf
tzet/sondern an deren statt Elbelen und Hüntsch/
che sehr viel Wein geben / den sie gar wol und
Nutz verkauffen können/ wann er gleichwol nich
gut als der Welsche. Ein gleiches wird auch nut
gebraucht in der Erlachischen Freyherrschafft Sp
an der anderen Seiten des Thuner-Sees gele
Da aber eine solche Kömlichkeit den Wein zu ver
ben nicht vorhanden/und einer deßwegen seinen A
etwan für sich selbs behalten und brauchen wolte
besser/daß man gute Gattungen pflantze/auf daß
derer nutzlicher gefreut werden möge/ welche auch
Menschen viel gesunder/ als da sind die guten A
sen / und die kleinen Rohten Clevener. Diese
Gattung haben viel fürnehme Herren in lobl. S
Basel die Jahr her für ihren Trinck-wein zu pflan
sich mächtig beflissen/ob gleichwol dieselbe nicht so
außgibt als andere/ auch gemeine Bürger dero w
achten. Es sind aber noch mehr Ursachen/ warum
Clevener an etlichen Orten gemein werden/als da
wegen ihres kleinen Marcks die kalte Winters-
besser erleiden mögen/und also weniger erfrieren/
nach/ daß was sie erzeigen/ besser als andere Gat
gen behalten / und weder den Neblen/ Brennern
underworffen/ auch besser zeitigen / und wañ sie s
weniger außgeben/ sie auch weniger fehlen als die
dern. Dieser Betrachtung halben solten noch meh
Ort in der Schweitz nachfolgen.

Das Siebende Capitel.

ie die Kappen oder Schnitzling zu erwöhlen und zu bereiten und gesetzt werden/ item von Würtzlingen.

ANfänglich sollen wir nicht unvermeldet lassen / wie sich *L. Columella*, der im Pflantzen wol-erfahrener Römer/beklaget/ daß an statt die Alten *mit grosser Fürsichtigkeit die Kappen* samlen lasund dasselbe niemands dañ verständigen Leuten raut/zu seiner Zeit dessen nicht mehr so viel geachsondern die Sach unerfahrenen Personen befohworden / zu nicht geringem Nachtheil der davon flantzten Reben/ dannenher er also weitläuffig hreibet / *wie* und *welcher gestalten* fruchtbare ppen zu erwöhlen und bekommen. Ein gleiches e ich bey Pflantzung meiner jungen Reben mit haden und Ungelegenheit auch erfahren/ dann ob gute Freund mich mit Kappen wol zu versorgen offet / so sind doch dieselben an etlichen Orten e Underscheid unfürsichtig aufgelesen / und under nder vermischt worden / daß ich noch immerdar it zuthun gehabt. Auf daß nun einer dasselbe mit rem Nutzen anstellen könne/ als wil ich hierzu eisatten und gründlichen Bericht gern mittheilen. das Erste wird erfordert/ daß man zu dieser Arsolche Leut gebrauche/ so sich auf die Gattungen ehen/ und dieselben nicht under einandern vermi / sondern *fleissig underscheiden* / und eine jede ttung sonderbar zusammen binden/ damit sie her auch sonderbar gesetzt werden können/ wie dann solcher Underscheid in einer wol-angestellten Re-

ben hoch vonnöhten / als hernach mit mehrerm
angezeiget werden. Darnach/ weil die Kappen a
von einer Gattung der Fruchtbarkeit halb sehr
gleich beschaffen / als wil hierzu eine sonderbare
sichtige Erfahrenheit vonnöhten seyn/ daß man
schen denselben wol underscheiden könne/ dann
alle Kappen gleich / gute und fruchtbare Reben
pflantzen/ der fürnehmste Underscheid bestehet in
Augen / dann wann dieselben weit von einand
und die Schoß gerad/ ist es ein gewisses Zeichen/
sie geil/ und also desto weniger fruchtbar/ welches
sonderlich bey den jungen Reben erzeiget. Deß
gen sollen dergleichen Kappen / so weit möglich/
mitten/ oder doch under denselben die erwöhlet
den/ welche die Augen am nächsten beysammen/
etwas krum seyen / darzu man dann Leut brau
soll/ so der Sachen eine gründliche Wissenschafft
ben. Die beste Kappen/ so man zur Pflantzung
ner neuen Reben erwöhlen und gebrauchen kö
sind die undenher zu nächst auf dem alten Holtz
und nahe Augen haben / an welchem Ort das
schoß etwas dicker / und nicht durchauß gerad /
dern bey den Augen etwas krum/ dann je krümm
ein Reb-schoß bey den Gleychen/ je fruchtbarer
selbe ist. Dieser Underscheid läßt sich alsbald
den jungen Reben sehen/ dann die guten Gattun
gar krume / die schlechten aber gerade Schoß bek
men/ welches nicht eine gute Anzeigung der Fru
barkeit/ deßwegen/ da einer seinen Nutzen wol zu s
fen begehrt/ soll er in diesem Stuck keinen Fleiß
ren/ weil das rechte Fundament zu einer fruchtb
Reben darinn bestehet. Wie dann die Kappen
len zubereitet werden/ befindet sich bey den alten
jetzigen Reben-Pflantzeren etwas Ungleichheit/ d

einen vermeynen/das alte Holtz under dem Gleych
rund herumb abgehauen werden/ dannenher bey
alten Römeren ein Kappen *Malleolus* geheissen
den/ das ist/ ein Schlägelein/ weil dieselbe un-
her schier eine solche Form bekomt/ andere dann
en es für gut geben/ wann das Reb-schoß in al-
gleich zwischen dem alten und jungen Holtz ge-
abgehauen wird/ deren Meynung ich keinen
pfall thun kan/auß Ursach/daß die Schoß unden-
wenig Wurtzeln bekommen mögen/ deßwegen
de ich dieses für das beste halten/ wann das Reb-
ß etwas under dem Gleych undersich glatt abge-
en/ und in Form einer Soñer-pfeiffen geschnitzt
d/ dann dasselbe der Fäulung am minsten under-
ffen/ auch bey dem Gleych herumb mehr Wurtz-
bekommen/ uud also lustiger wachsen kan. Dar-
) soll das Schoß von allen Neben-Schossen und
wlein fleißig gesaubert/ und etwan einer Elen
z/ weniger oder mehr/ nachdem die Gelegenheit
Orts erfordert/ wie hernach angezeiget wird/ ge-
n und darnach abgehauen werden.

l. Alhie muß ich kurtz berichten/ daß ich allein die
ttung Reben zu beschreiben mir fürgenommen/ so
uns am meisten bräuchlich/ nemlich die niedere/
zu man Rebstecken brauchen/ die Schoß daran
ecfften/ dieselbige wird nun zu dem Anfang sehr
leich besetzet/ dann auch an einem Ort es einer
t brauchet wie der ander/ damit nun bey einer
hen Ungleichheit die Sach/ daran so viel gelegen/
t angestellet werde/ als wird nohtwendig erfor-
t/ daß man auf diese zwey Stück fleißige Aufach-
g gebe/ als erstlich auf die Gattungen/ und dann
die Form des Setzens. Die Gattungen belan-
gend/ sollen dieselben nicht vermischt/ sondern eine

jede sonderbar gesetzt werden / weil sie nicht gleic
Zeitigung sind/ dannenher sehr nutzlich und gut/ d
man die/ so sich mehr befürderen/ als da sind die e
vener/ etwan an Ort/ die der Sonnen weniger
gelegen/ setze/ damit sie also den anderen erwarten
gen. Die Elber oder Elbelen dann/ und andere/
spat sind / an warme Ort pflantze / auf daß sie
den anderen desto besser zutreffen mögen; hiemit w
den einen und anderen dergestalten geholffen/ daß
zusammen kommen / und also besser mit einande
gelesen werden möchten / welches dann nicht all
sehr kömlich / sondern auch trefflich nutzlich ist. U
obwol in mehrentheils grossen Reb-geländen es
meinlich schier nur einer Gattung Reben hat / u
der anderen nur wenig/ so haben doch die alten
mer es darfür gehalten/ wird auch noch heut bey
an etlichen Orten mit Nutz gebrauchet/ daß es si
rer und gewisser seye / nicht nur bey einer Gattu
allein zu verbleiben/ sondern daß man etwan d
oder vier Gattungen pflantzen solle/ damit wo
einte oder andere fehlen würde / doch die dritte o
vierte noch mit Nutzen kommen möchte / welches
kleinen Reb-geländen am besten/ weil sich einer k
licher darnach richten kan/ als in grossen/ dann da
nem frey gelassen/ seine Trauben nach Belieben
verstrickt zu lesen (wie solches auch nach Besch
fenheit der Zeitigung einerley Reben der Besitzer
St. Margarethen-Guts nahe bey Basel mit Nu
practiciret) kan er eine jede Gattung zu ihrer rech
Zeitigung nehmen; In diesem Fall ist sehr die
lich/ daß man die Gattungen nicht nur underschei
sondern auch zwischen denselben Gäng und W
lasse. Betreffend aber die Form des Setzens / is
in gemein nutzlicher / daß man die Gräblein/ dar

Kappen kommen sollen / überzwerch mache/ und
t gerad hinauf / dann obwol diese zu der Arbeit
licher/ so sind sie doch zu dem Gruben und Ein-
n weniger dienstlich / als die überzwerche ; die
äblein sollen an gemeinen Orten etwan eines
huhs breit und anderthalben tieff gemacht/ und
Grund obsich gezogen werden / damit man her-
) das Gräblein desto kömlicher damit wiederum
illen könne. Die Kappen sollen an das ober Ort
ch gestellt / und nicht viel/ sondern nur etwas we-
s gekrümt werden / etwan ein Schuh weit oder
erthalben von einandern / dann es besser zu nahe
zu weit / weil man / da sie zu dick / die geringsten
ziehen/ aber nicht/ wann sie zu dünn / alsbald er-
n kan. Wann man sich dann mit dem Pflantzen
eförderen begehrt / ist sehr dienstlich/ wann man
as guten und frischen Grund zu den Kappen
tter/ da man aber auch Schaf- oder Geiß-Horn
zu thäte/ sie dasselbe lang gespüren/und in kurtzem
cklich zunemen würden. Darnach soll der aufge-
ffene Grund wiederumb darüber gezogen / jedoch
s Gräblein nicht gar außgefüllet werden / damit
Kappen von dem Regen-wasser etwas Feuchtig-
bekommen/ und also desto besser wurtzlen mögen/
ches dann an trockenen Räinen sehr befürderlich
in den Böden aber sollen sie geebnet werden. Mit
n geraden Gräblein aber hat es in dem eine andere
eschaffenheit/ daß die Kappen an beyden Seiten/
er nicht so dick müssen gesetzt/ und das Gräblein et-
s breiter gemacht werden. Darbey noch diß zu
rcken / daß beyder Gattung Gräblein bey vier
chuh weit von einandern kommen sollen / damit
an darzwischen die jungen Reben nicht nur ein/ son-
n zweymal einlegen könne/ wie dann zu Pflantzung

eines fruchtbaren Wein-Gartens nohtwendig er
deret wird / hierzu dann die überzwerch gesetzten
viel besser schicken als die geraden. Den Kappen
man etwan zwey Augen/ oder aufs höchste drey
den Grund hinauß gehen lassen. Jedoch ist diß
les von mittelmäßigen Orten zu verstehen/ die ni
zu gäch und trocken/ oder in einem feuchten Bo
sind/ weil derenthalb ein fürsichtiger Underscheid
halten ist/ dañ an gächen und stotzigen Orten/ da
Grund mächtig undersich dringet/ die Kappen tieff
nemlich zween Schuh in die Erden müssen komme
damit sie desto besser bedecket bleiben/ und Nahru
bekommen; zu welchem sehr dienstlich/ daß man üb
zwerch trockene Maurlein / in Circkel-Ründe geri
tet / damit sie desto beständiger / mache / aber ni
hoch/ auf daß sie nicht zu sehr beladen werden.
etwas feuchten Orten ist es mit dem halben Th
nemlich einem Schuh genug/ auß Beysorg/ wann
tieffer in den Boden kommen solten/ sie leichtlich fa
len möchten. Weiters ist noch auf diß achtung
geben/ daß man einer jeden Gattung Reben einen
chen Grund erwöhle/ welcher/ wañ er gleichwol ni
also bequem/ doch mehr nutzlich sey. Den guten La
teren Weissen beliebet am besten einer / so sich etw
auf Sand ziehe/ dann die Elbelen begehren ein fe
tes Erdreich/ ist aber in dem weniger rahtsam/ daß
wegen Viele des Holtzes sauren Wein gibt/ darun
dasselbe den Clevenern dienstlicher / als welche hi
durch desto grössere Trauben bekommen / an sta
wann den Elbelen ein schlechteres Erdreich zu th
wird/ die Trauben die Sonnen besser haben möge
und also der Wein / wann es gleichwol nicht so v
gibt/ doch besser und beständiger wird.

III. Es haben die alten Römer zu ihren hoche

Gehäl

hald-Reben nicht alsbald Kappen / sondern nur
rtzlinge gebraucht/ die Kappen sie zuvor an son-
bare Ort gesetzet/ damit sie alda Wurtzeln bekom-
n/ und also nachwärts dahin/wo sie beständig blei-
sollen / versetzet werden könnten. *Mr. du Pradel*
et darfür/daß es viel nutzlicher sey/ ein Reben von
urtzlingen als von Kappen zu pflantzen. In der
hweitz aber hat es eine andere Beschaffenheit/daß
n keine dergleichen Würtzlinge pflantzet / sondern
Kappen stracks an das Ort / da man Reben be-
men wil/ setzet/ wann aber etwan einer auß jun-
Reben/ da die Stöck zu dick/ haben möchte / sind
elben sehr befürderlich/ man soll aber im setzen et-
s guten Dungs in die Gruben thun/ und nur zwo
hten/ oder da der Stock etwas starck / drey/ und
iel Augen herfür kommen lassen/ auf daß sie zum
fang nicht überladen werden/ sondern desto frölich
erwachsen und zunemen mögen; im Gegentheil
t es mit den Kappen zwar etwas langsamer zu/
ber in dem gewisser und sicherer/ weil sie noch kein
tter-Grund versucht/ sie dessen wenig achten/ waß
n der Grund/ darauß sie genommen worden/ bes-
ls der/ dahin sie gepflantzet werden/ an statt daß
die Würtzling auß einem guten Erdreich in ein
ngeres kommen / dasselbe ihnen sehr verhinderlich
darumb wann man Würtzling brauchen wolte/
olches wol zu observiren/ damit sie nimer in einen
chtern Grund komen/ als sie zuvor gestanden.

Das Achte Capitel.

Von dem Hacken der jungen Reben/ Schneiden und Einlegen derselben/item vom Erbrechen und Hefften.

ES ist zwar ein grosser Vortheil/ wo
man gute Kappen erwöhlet/ und die
ben recht gesetzet hat/ weil hieran so
gelegen/ da man etwas nutzliches
Qualität und Quantität zu bekomm
verhoffet/ jedoch ist es mit demsel
noch nicht genug/ wann man den jungen Reben z
Anfang nicht mit sonderbarem Fleiß abwartet/
am Bauen nichts ermanglen laßt/ dann wann si
solcher ihrer Jugend etwas fahrläßig und sorg
solten gehalten werden/ sie dessen lange Zeit hern
empfinden/ und schwärlich wiederumb zu recht
bracht werden möchten. Darumb welcher diß
sich befürderen/ und künfftigen grösseren Kosten
vermeiden begehret/ der wolle kein Fleiß noch Ar
sparen/ weil dasselbe hernach durch Fruchtbarkeit
Reben und Segen GOttes reichlich kan ersetzet w
den. Wañ nun ein Reben im Frühling vorbesch
bener massen ist besetzt worden/ welches ehist mög
beschehen soll/ ist vonnöhten/ daß man/ so bald
etwas Kraut anfangt erzeigen/ den Boden aufha
nicht nur schlecht/ sondern wie man mit den a
Reben umbzugehen gewohnt/ allein daß man den
setzten Kappen an Augen und Würtzleinen flei
verschone/ und dieselben nichts berühre/ zugleich
auch der Boden von überbliebenem Wust/ Wu
len/ Steinen und dergleichen nochmalen wol ges
bert und abgetragen werden; diese Arbeit besch
gemeinlich im Meyen/ sonst da der Jahrgang etw
naß/ gibt es alsdann desto ehe und mehr Kraut
welchem Fall man sich desto besser befürderen k
damit dasselbe nicht überhand und den jungen Re
ihre Nahrung benemme. Nach dem nun das Erdr
für das erste mal also umbgehacket/ und der Bo
fle

ig gesäubert worden/ und man sihet/ daß sich das ut wiederumb wil herfür lassen/ soll das Hacken wiederumb für die Hand genommen/ und nicht wenigerem Fleiß/ aber nicht so tieff/ wie das erste / verrichtet werden/ welches sich etwan gegen Augstmonat begeben mag; diß wiederholte ken ist den jungen Reben sehr dienstlich/ dann ierdurch nicht allein von allem Unkraut befreyet/ ern auch zugleich der Grund etwas mürb gema- wird/ so ihnen zu Befürderung ihres Wachsens Zunemens sehr wol bekomt. Uber das haben et- noch im Brauch/ daß sie zu Herbst-Zeit/ etwas dem Winter/ ihre jungen Reben noch weiters/ für das dritte mal hacken/ und den Grund umb- en/ auf daß derselbe durch den Winter/ wann efrieret/ desto geschlachter gemachet werde/ und ach im Frühling den Reben umb so viel mehr hrung geben möge. Es wird aber hierinn etwas sichtigkeit erfordert/ und daß man auf den Jahr- g fleißig achtung gebe/ daß man sich nach dem- n befürdere/ dann wann die Kälte zeitlich einfal- solte/ wurde es den jungen zarten Reben/ sonder- an etwas kalten Orten mehr nachtheilig als lich seyn/ in dem daß der zu spat gerührte Grund Winter desto harter gefrieren/ und sie also desto iger durch denselben kommen möchten. Sonst iß dritte Hacken den jungen Reben sehr nutzlich gut/ weil der Boden von unnützen Kräuteren mehr gesäuberet wird/ und hernach auf den hling seine Würckung desto besser verrichten kan. ist aber diß alles des Hackens halb allein von dem en Jahr zu verstehen/ wann die Kappen zu An- g des Frühlings sind gesetzet worden. In dem eren Jahr bekomt es mit demselben eine andere

Beschaf-

Beschaffenheit / und vergleichet sich besser den gen
nen alten Reben / da man nemlich das erste ma
dem Mertzen fürnimt. Mit den anderen aber ha
diesen Underscheid / daß die jungen Reben so offt n
len umbgehacket / als das Kraut ihnen wil überle
seyn / also daß sie in solcher Zeit zum Jahr nicht
drey / wie die alten Reben / sondern mehrmalen so
umbgehacket werden / wann man begehret desto
Frucht zu bekomen. Und obwol etliche nicht lei
mögen / daß der blosse ledige Grund in solcher
also unnütz bleibe / und nichts trage / also daß sie ih
Nutzen wol zu schaffen vermeynen / wann sie etr
darein säen / und dessen geniessen können / so befi
sich doch endlich in der Wahrheit das Wiederspi
und daß es viel mehr ihr Schad ist / weil hierdu
den jungen Reben ihre Nahrung umb viel benor
wird / daß sie desto weniger wachsen und fortkomm
mögen / dannenher es mit ihnen hernach gar langs
zugehet / ehe daß sie etwas namhafftes abtragen
gen / an statt daß wann man ihnen den Boden
ungehindert bleiben läßt / sie dergestalt mit der N
tzung sich befürderen können / daß sie in kurtzen J
ren dem Kosten lohnen / und den ledigen Platz
ihrer Fruchtbarkeit wol ersetzen mögen.

II. Dieweil es mit dem Schneiden der jun
Reben viel eine andere Beschaffenheit hat dann
den alten / als wil es deßwegen nicht in abweg se
daß hievon etwas Meldung beschehe / weil leicht
in demselben kan verfehlt werden. Es ist vorher
gezeiget worden / daß man den Kappen etwan zw
Augen für den Grund herauß gehen lassen so
wann sie nun auß beyden geschossen / soll das ob
Schoß mit seinem alten Holtz biß auf das uni
säuberlich abgehauen / und dem underen nicht m

ein gut Aug gelassen/ damit also die jungen Re-
zum Anfang nicht überladen werden / sondern
o frölicher schiessen / und etwas starck Holtz be-
men mögen. Bey diesem Schneiden ist es sehr
und beförderlich/ daß der Rebmann neben seinem
messer mit einem dienstlichen Instrument / als
n Bickelein gefaßt seye/ mit welchem er das jun-
Stöcklein umb etwas entblösse / auf daß er die
sten Würtzlein abhauen / und die underen desto
r undersich in die Erden wachsen und zunemmen
nen. Das andere Jahr soll dem jungen Stöck-
auch nur ein Zäpfflein / und an guten starcken
hossen etwan zwey Augen gelassen werden / an
eren und geringeren aber/ so schlecht Holtz haben/
s mit einem Aug nochmalen genugsam / damit
Stöcklein ein ander Jahr desto besser erstarcken
e/ dann wañ man den schwachen jungen Schöß-
n mehr als ein Aug aufgeben solte / wurden sie
chtlich zunemen/ und alsbald gar dahinden blei-
Und wann gleichwol im dritten Jahr / wann
ungen Rebstöck starcke Ruhten bekommen/ man
neinen möchte / daß ihnen mehr als ein Zapffen
ssen / oder alsbald die Stöck einzulegen seyen/ so
doch die Jugend dasselbe noch nicht ertragen/
ern ist viel besser/ daß man es bey einem Zapffen/
Einlegen verbleiben lasse/ jedoch demselben drey
ebe. Durch diß Mittel werden die neuen Schoß
stärcker herfür kommen/ daß sie im vierten Jahr
Nutz können eingelegt und gegrubet werden/ dañ
solcher Zeit nicht nutzlich / daß man dasselbe für-
e / weil die Würtzlein noch nicht genugsam er-
ket/ daß sie vielen Schossen ihre nohtwendige
rung mittheilen können. Wann man aber biß
as vierte Jahr damit verzug hat / alsdann kan

eines

eines dem anderen besser zu hülff kommen/daß sich Frucht mit Lust anfangt sehen lassen / und herr zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen mag/ che sich von Jahr zu Jahr durch den Segen GO und Bauen vermehret / daß einer desto lustiger macht wird/iñerdar mehr Müh und Arbeit anzun den/weil dieselbe mit der Zeit also wol belohnet wi

III. Das Erbrechen ist bey den alten Reben höchst-nöhtige Sach/indeme dessen Underlassung Frucht und den Stöcken sehr nachtheilig und verl derlich ist/ wie anderwerts soll angezeigt werden. den jungen Reben aber ist es anderst/ dañ im er und anderen Jahr dasselbe nicht allein kein N sondern viel mehr schädlich und nachtheilig/ darü es in solcher Zeit gäntzlich soll underlassen werd weil dasselbe den jungen Stöckleinen gar zuwi dann sie in dieser ihrer Jugend frey/ und nicht rührt/ ja auch nicht gebunden seyn wollen/ wann gleichwol auf dem Grund ligen solten. Im drit Jahr aber mag man dasselbe an starcken Stöck die sich auf das vierte Jahr einzulegen bequemen/ fangen brauchen/ jedoch durch solche Personen/ dessen wol erfahren/ damit sie die Schoß nicht ob her abbrechen/ wie man aber an denen/ da sich Frucht erzeiget/ zu gebrauchen gewohnt/ weil dass an dem Einlegen sehr schädlich und verhinderlich/ man dann solches hernach in dem Gruben mit gelegenheit und Schaden wol erfahret.

IV. Vom Hefften ist nicht viel zu schreiben/weil sen schon zuvor gedacht worden/ daß man nemlich Jungen Reben nicht zu bald anfange hefften/weil nen solches verhinderlich/wañ sie aber so lange Sc bekoñen/daß es nöhtig ist/so sollen dieselben aufget und gebunden werden/ doch nicht zu hart / auf da desto besser zuneñen können.

Das Neunte Capitel.

n ungleicher Pflantzung hocher und niderer Reben/ mit/ und ohne Stecken.

Die Reben sind je und allwegen gar ungleich/ und in einem Land nicht wie in dem andern gepflantzet worden/wie solches auß den alten Bücheren bekandt/ dann in Grácia und Italia hat es schier nur hoche Reben gehabt / darumb alles Fürsichtigkeit gelesen werden solle. In anderen nischen Provintzen aber mancherley/ als in Lanock und Hispanien die gar nideren / darzu man e Rebstecken gebrauchet/ an andern Orten dann/ nan die Rebstöck an die Stecken gehefftet. Die drey Gattungen Reben (welche Herr Elsholtz lich die hochen *Vites erectas*, gerade Weinstöck/ Baum-Reben oder *Vites arbustivas*: die mit Stec aber *pedatas* oder gestäbelte: ohne Stecken aber *ratas* oder Lager-Reben nennet) hat es noch heut Tag an vielen Orten/ wie sich dann ein jeder nach r Lands-Art / oder dessen alten Gebrauch /und dem er vermeint ihm am nutzlichsten seyn/richtet.

I. Es hat zu der Zeit der alten Römern in Ita fürnemlich drey Gattungen Hocher Reben ge / da die einten grad aufgepflantzet/ die anderen in Form der Gehäld zerlegt/ die dritten an den umen hinauf gezogen/ jedoch an die zerlegten am sten Fleiß angewendet worden. Dann *Columella III. cap.* 3. bezeuget/ daß zu seiner Zeit ein einiger stock auf die 2000. Trauben getragen/ welches uns nicht gläublich/wann man aber die Ungleichder Länder/ und der Alten grossen Fleiß betrach-

ten/

tet/ wird man/ was ein solcher wahrhaffter *Autor*
schrieben/nicht mehr unglaublich halten. Diese G
tung Reben ist in unseren Landen nicht bräuchli
dann allein was die Gehäld belanget / aber an e
chen Orten *Franckreichs* / sonderlich dessen Nar
nensischem Theil/ wie auch in Piemont und Ital
werden die Reben an todtem Holtz auch noch de
stalt aufgezogen und zerlegt/darzwischen weiter A
gelassen wird / daß man etwas säen kan/ja es be
den sich wol Oerter/ da man zwischen dergleichen
ben das Gras wachsen laßt und heuet. Es ist a
der Enden/ da es Wases hat/ also beschaffen/ daß
Geländ zimlich eng / jedoch fürtrefflich gut / ma
die Leut sich nach dem Land richten müssen/ und n
das Land nach den Leuten. Die gerade Gattung
langend/hat es an etlichen Orten der Eydgnoßsch
auch zimlich hoche gerad aufgezogene Reben
Basel *Landeren* genennet/so an die Wände der G
ten meistens gebauet werden / welche Her: Elsh
Pergulas cantheriatas oder offene Wein-lauben
net) welche man zu Winters-Zeit in den Gr
einlegt/ daß sie nicht erfrieren/ welches dañ nicht
geringe Mühe und Arbeit zugehet. An anderen d
hat es Bog-Reben (welche Hr. Elsholtz *Pergulas*
pluviatas oder bedeckte Wein-lauben intituliret)
den auch zimlich hoch gezogen/sind aber zu bauen
allein sehr mühsam/ sondern geben auch wegen v
Schattens gemeinlich sauren Wein/ sonderlich
der Jahrgang etwas spat. Die dritte Gattung a
da man die Reben an die Bäum hinauf ziehet /
mit man darzwischen / gleich wie bey den Geh
Reben/ Korn und anders bauen könne/ ist gleich
selben / wann sie recht gebauen wird / nutzlich / a
daß man an Orten/ da der Boden weniger gut/

nicht spare / sonst das ein dem anderen seine
rung benemen / daß es desto minder abtragen
e; dergleichen Reben befinden sich gegen Genff/
weiters hinein/auch anderen Orten/und werden
er Sprach *Utins* geheissen.

1. Die niderẽ Reben ohne Stecken werden
mlich an zweyen Orten gepflantzet/ da es eint-
s sehr heiß/oder Mangel an Holtz; Es ist zwar
weniger/ dann daß dergleichen Reben den be-
Wein tragen / aber nicht so viel als die mit den
tecken/ wie sich dasselbe befindet in Languedock
anderen heissen Länderen; und obwol zwischen
zweyen Gattungen nicht grosser Underscheid/
rden sie doch in Franckreich sehr ungleich ge-
et/ dann ihren viel darfür halten/ daß die nide-
Reben mehr von Würtzlingen / als aber von
en sollen besetzt werden; darnach wann sie die
tzling setzen/ so öffnen sie den Grund nicht/ wie
sonst mit Gräblein pflegt umbzugehen / sondern
hen darzu ein Instrument undenher von Ei-
Caravelle genannt) damit machen sie ein Loch in
örund / stossen darnach die Würtzling darein /
es sie für das beste Setzen halten / ist aber
nsere Schweitzerische Reb-gländ weder kom-
och nutzlich.

. Die niderẽ Reben mit Rebstöcken zu pflan-
t jetziger Zeit nicht nur in der Schweitz / son-
auch anderstwo die aller-gemeinste und nutzlich-
Weiß/ dann weil die Stöck nicht zu hoch gezogen
n/ und also die Trauben weniger weit von der
kommen/ gibt dasselbe zu der Zeitigung nicht
ge Befürderung/ darnach/ indem man die Reb-
aufbindet / sind dieselben den schädlichen Lüff-
nd die Trauben der Fäulung desto weniger un-

derworffen/ welches dann zugleich die Qualität
Quantität des Weins vermehret/ es wollen aber
gleichen Reben mithin erneuert seyn/dann wann
die Stöck zu alt läßt werden/ bekommen sie ein
gar schlecht Holtz/ daß sie desto weniger tragen/
umb soll man sie zu rechter Zeit einlegen und
ben/ damit es also junge Stöck geben möge/ w
sehr fruchtbar darab werden/und die schönsten T
ben tragen/mit grossem Lust und Nutz des Rebhe
Wann man nun die jetzt-erzehlten Gründ und
chen recht betrachtet/ wird sich einer verwunde
daß man in der Schweitz bey einer so nutzlichen
tung nicht verbleibet/ sondern die Reben auf a
und arbeitsamere/ auch weniger nutzlichere Form
da sind die Bog-reben/ pflantzet/ allein es ist ein
eingewurtzelter Brauch/ von dem man nicht
wol lassen kan/ jedoch da es einer auf diese dritte
tung recht anstellen und brauchen / andere als
nachfolgen wurden. Es sind zwar noch andere
tungen mehr Reben/ und under denselben eine i
Schweitz/ deren nächst zuvor schon gedacht wor
so man Bog-Reben heisset / aber nicht die/ da
die Schoß in Form eines Bogens krümt/ son
wie Gehäld-Reben / weil aber dieselbe an wenig
ten mehr gebräuchlich / auch nur sehr unkomlic
bauen / und sauren Wein gibt / wollen wir da
nichts weiters melden.

Das Zehende Capitel.

Von den alten Reben / und ihr Schneiden/ auch ihrem Gruben und Einlegen.

Jet

Jetzund folget/ daß wir auch von Wartung der erwachsenen und alten Reben etwas hinzu setzen/ weil in etlichen Stücken ein grosser Underscheid muß gebraucht werden; Under denen nun das Schneiden gemeiniglich die erste
it/ an deren überauß viel gelegen/ daß dieselbe
onderbarer Fürsichtigkeit (sihe oben das Zweyte
itel) fürgenomen werde/ dann da man es durch-
gleich brauchen wolte/ eine gute Reben leichtlich
rbt werden möchte; Damit nun diese Arbeit
Nutz verrichtet werde/ soll man fleißig acht geben:
luf den Grund. 2. Die Gattungen. 3. Das
3. 4. Den Mond/ und 5. Die Jähr-gänge.

Den Grund belangend/ weil derselbe sich sehr
eich befindet / als wollen die Reben demselben
auch ungleich geschnitten seyn / weil ein feißrer
en viel gröbere Schoß herfür bringet / als ein
erer Räin / und also viel mehr Frucht ernehren
/ deßwegen es gut und nutzlich / daß man die
k desto besser lade / und ihnen mehr Zapffen
be / sonst da dasselbige nicht geschehe / zu besor-
die Stöck zu geil / und also weniger fruchtbar
en möchten. Im Gegentheil aber/da der Grund
er / wird das Widerspiel mit Nutz gebrauchet/
man nemlich dergleichen Reben nicht überlade/
die schwachen Stöck durch solche Beschwärd in
r Zeit in ein schädlichen Abgang komen würden.

So erforderen weiters die Gattungen nicht ei-
gleichen Schnitt / weil es mit ihnen auch nicht
beschaffen / dann etliche denselbigen höher be-
n/ sonst geben sie zu viel Holtz und wenig Trau-
anderen dann dasselbe zu wider und nachtheilig.
guten Weissen/ die man an etlichen Orten Lau-

ter heisset/ wollen vielmehr etwas kurtz als hoch
schnitten seyn/ den Elber oder Elbelen beliebet
mehr ein hocher Schnitt/ ja sie mögen auch die
gen gar wol erleiden/ und werden darab sehr fr
bar/ an statt daß wann man ihnen wenig aufgib
zu sehr grob Holtz bekommen/ und also nur geil d
werden/ die Clevener dann/ oder *Savagnier*, es
roht oder weiß/ die man sonst Silber nennet/ w
auch etwas höher als die guten Weissen geschn
seyn/ weil sie die Augen zimlich weit von einan
haben/ neben dem/ da der Boden etwas feißt
gut/ sind ihnen die Bögen in Zimlichkeit nicht z
der/ sondern mögen dieselben noch leidenlich ertra
Auß diesen vermeldten dreyen Gattungen ka
fürsichtiger Rebmann leichtlich abnehmen/ wie
mit den übrigen zu verhalten/ jedoch soll dieses
von den nideren Reben verstanden werden/ mi
hoch-gezogenen es viel anderst beschaffen/ dann
selben auch viel höher geschnitten seyn wollen.

3. Betreffend dann das Holtz/ weil dasselbe
ungleich wachset und zunimt/ als erfordert es
einen ungleichen Schnitt/ wann das Holtz gro
befinden sich die Augen desto weiter von einand
massen die understen sehr klein/ und also desto n
ger fruchtbar/ deßwegen soll man ihnen umb so
mehr/ und nicht weniger als vier lassen/ weil dies
genugsame Nahrung bekommen mögen/ darb
wird auch verhütet/ daß sie nicht zu geil werden/
dern fruchtbar bleiben/ wie sich dann solches so
lich an den jungen Reben erzeiget/ da aber der S
alt/ und schlecht Holtz vorhanden/ soll der Sch
desto kürtzer werden/ und da es die Nohtdurfft e
dert/ soll man nur zwey Augen lassen/ so gib
nachwerts wiederumb schön Holtz/ ins gemein

mit den Reben des Holtzes halb mittelmäßig
affen/ ist am besten/ daß man dem Zapffen drey
en aufgebe; diß aber ist fürnemlich von den
Weissen zu verstehen/ mit den anderen Gat-
en ist es/ wie gemeldet/ anderst beschaffen.

So wil auch die Beschaffenheit des Monds in
ge obacht genoñen seyn/ weil an demselben viel
gelegen/ als aber etliche vermeynen/ dann ein
en etliche Jahr nach einander im Neumond zu
iden/ dieselbe endlich darab unfruchtbar wurde/
mb ist es sehr gut und nutzlich dasselbe abzu-
slen/ ein Jahr umb den Neumond/ das ander
das Wädel/ sonst ist es im Neuen/ in allem
d-bruch nimmer recht fruchtbar/ sondern besser
n ein Tag vor und nach aufzuhalten. Dar-
da ein Reben etwas geil und viel Holtz hat/ soll
abnemmenden Mond geschnitten werden/ ein
e dann/ die wenig und schlecht Holtz bekom-
im zuneñenden/ und wo möglich/ auffsteigen-
Mond/ durch diß Mittel kan beyden Samen
ffen werden. Uber diß alles soll auf die ungle-
Jahrgäng auch ein ungleicher Schnitt erfol-
dann da man diß Orts nicht einen fürsichtigen
rscheid halten/ dasselbe leichtlich zum Verdärben
Reben gereichen würde. Dem vor zu seyn/ soll
auf einen reichen Herbst etwas weniger hoch
iden/ und die Stöck auch etwas weniger laden/
st zu besorgen/ daß die Reben ohne diß Mittel
r beschwärt wurden/ und alsbald in Abgang
nen möchten/ wann aber der Jahrgang schlecht
gering gewesen/ daß es viel Holtz/ aber wenig
ben geben/ soll der Schnitt umb etwas höcher
hen/ und die Stöck besser/ als sonst geladen
en/ weil sie es auch besser ertragen mögen; wañ

aber die Reben sich mittelmäßig erzeigt/ soll alsd
mit dem Schnitt auch das Mittel getroffen/ und
selbe je nach Gestalt der Jahren gebraucht wer
Der *Autor* des Schweitzerischen *Botanici*, welcht
Herr Peter Steinkopff / von Lucern / gibt folg
Lection die Reb-Landeren an den Mauren und
gen gebührend zu schneiden: Wann man die R
schneidet / muß man einer jedwederen Ruhten
Zapffen ins gemein mehr nicht als drey oder
Augen lassen. Wann aber der Platz / Maur /
Hag nicht wol besetzt/ oder bedeckt ist/ läßt man f
Augen stehen/ Die Muscateller-Reben mögen
allweg mehr erleiden. Wo alte abgängige R
sind/ ziglet man die junge/ so auß der Wurtzel
auß schiessen/ einer Elen lang/ oder darüber. W
man sie aber strecken und ein gantz lares Ort beset
kan man ein solchen Reb-Schutz noch länger/
Gelegenheit der Distantz/ stehen lassen / und u
den Boden einen Schuh tieff eingraben/ und sie
strecken wohin man wil. Drey oder vier Augen
man auß dem Boden herfür gehen/ gleich wie
mit allen Setz-Reben thut. Wo sich nach dem
schlagen Samen erzeiget / bricht man die Blä
unden vom alten Holtz auf hinweg biß an Sa
Aber wañ man komt biß zum Blat gegen dem
men über/ so hört man auf/ und laßt die obere B
ter stehen. Dieses Abbrechen macht die Samen
tig/ und daß die Trauben besser wachsen. Sie
ren Blätter hingegen geben Schirm wegen
Wetters. Es gibt auch Beyschoß / die neben
Augen sich herfür thun / die sollen abgenommen
den zu aller Zeit wann man wil. Was aber gra
die Höhe und gar zu hoch auffschiesset/ erbricht
schneidet man/ zwar erst nach St. Johannes T

herab/ biß an das achte Aug oder Blat. Jedoch nach Proportion/ das Schoß möchte nicht acht en haben/ so bricht man es nur einfältig oben ab. es Abbrechen gibt dem Rebstock neue starcke ffen. Wann nun gehörter massen die Jungen en wol erzigelt sind/ kan man die Alten wol auß- eren. Besser aber/ man lege sie auch in Gruben onderbar wann sie von guter Art sind / in zwey ren hat man junge Außschüßling von ihnen/ he gar schön einwurtzlen / alsdann haut man alte Wesen mit einem scharffen Garten-Beyhel oder säget es ab mit einer guten Zweig-Säge. s Reb-Gehäld wil auch zu seiner Zeit / als im hling bey zeiten / so bald man in Boden kan/ ge- t und gemistet seyn / im Meyen wiederumb ge- t/ drittens/ kurtz vor St. Johannis Tag/ jedoch t so tieff als das erste mal. In offenen Reben n sie es/ wann sie verblühet. Nichts soll man nder oder darneben lassen aufwachsen/ das ihnen hinderlich seye/ sondern alles solle zum fleissigsten gejättet werden. Lasset auch zu keiner Zeit die oß am Stock herab hangen/ es wäre ein grosser stand/ sondern versehet euch bey zeiten mit Lind- / solche Lamp-Aest allzeit aufzubinden. Besse- z zu den Reben ist keine besser als Trester und einhefen oder Trusen/ so eine weil im Wetter ge- n / zu den Wurtzeln geschüttet / in des Mertzen mond. Under den Misten ist *s.v.* der Kühe-Mist beste. Blaue Niet ist auch nicht untauglich/ dann t allein darmit gedunget wird/ sondern auch wañ e Matery von der Sonnen erhitzet/ werden zu- ch die Trauben zur Zeitigung gekochet. Sie er- net ihr/ wann das Holtz an Reben/ und die Trau- stiel dürr werden. Zu aller Reb-Arbeit ist ab-

nemmender Mond besser als der wachsende. S
Zeichen halber haben sich die Reb-Leut kein acht/
sind von ihnen der Zwilling/ Scorpion und Sc
bandisirt. Alles obige ist gemein/ von Trietern
schon würcklich im esse sind/ wann ihr aber erst a
gen wolt/ hats eine andere Meinung/ und müßt
einem neu-eingelegten Würtzling/ ob es schon du
Jahr bekleibet und wachset / künfftigen Frühl
mehr nicht als zwey/ einem eingelegten Schnittl
aber/ ob er auch schon bekommen / nur ein Aug
hen lassen.

II. Was der Same ist auf den Aeckeren/ dass
ist das Gruben und Einlegen in den Reben/ d
gleich wie derselbe von einem zu dem anderen J
muß erneuert werden / also auch die Reben auf
vermeldte Form / sonst ohne das dieselben bald
End nemen würden. Weil nun an demselben so
gelegen/ kan ein jeder bey sich selbs wol abnemen/
was Fleiß und Ernst ein solche Arbeit müsse verr
tet werden/ damit nun an demselben nichts erman
soll man fürsichtig warnemen/ 1. Der Beschaf
heit des Orts. 2. Der Stöcken. 3. Des Zulege

1. Dieweil die Ort gar ungleich beschaffen/ die ei
sehr gäch und stotzig/ die andern dañ flach und eben
dritten aber mittelmäßig / item etliche sehr dürr
trocken/ andere dann etwas feucht/ als muß ein erf
rener Rebmann seine Arbeit nach demselben rich
und anstellen. Dann erstlich/ da es gäch und stot
oder dürr und trocken/ sollen die Löcher tieffer/ etw
zween Schuh gemacht / damit die Ruhten (so u
etwas länger gelassen werden sollen) von dem he
fliessenden Regen-wasser weniger entblösset werd
beyneben ihre Nahrung desto besser haben mög
aber in einem ebenen Boden ist es mit anderthalb

Sch

uh genugsam/ wann aber derselbe auch etwas
t/ ist es nicht nutzlich/ daß man die Ruhten tief-
ls ein Schuh in Grund einlege/ auß Besorgung/
on der Feuchte Schaden bekommen und etwan
n möchten/ über das/ so sind die Ort auch nicht
) sonnechtig / dannenher die Reben auch nicht
) drucken / deßwegen sich einer darnach richten/
Da sie zeitlicher herfür kommen/ sich umb etwas
befürderen soll/ dann es nimmer so gut (obschon
e das Widerspiel halten) die Reben einzulegen/
sie schon etwas geschossen/ als zuvor/ weil sie nicht
l wurtzeln/ als wañ sie noch nit herfür gebrochen.

So hat es auch mit den Stöcken ein trefflich
eiche Gestalt / dann die einen Alt / die anderen
g/ die einen Klein/ die anderen Groß/ etliche dañ
n viel und grosse Ruhten/ die anderen kleine und
g; wann man nun dieselben ohne Underscheid
) einlegen wolte/ würde dasselbe wenig guts ge-
die alten Stöck / weil sie sich zum Einlegen ge-
iglich weniger bequemen / als die mehrentheils
ht Holtz haben/ werden von den Rebleuten desto
ger gern gegrubet / jedoch da solches immerdar
rlassen/ sie endlich wenig abtragen würden/ also
nan zun zeiten auß einer Noht/ wie man spricht/
ugend machen muß. Wañ nun die alten Stöck
iniglich dergestalt wollen in Abgang kommen/
r nutzlich und gut / daß man etwan an einem
ch zimlich weite und tieffe Gräben mache/ und
Stöck zu beyden Seiten einandern nach einlege/
n schon einer nicht mehr als nur eine gute Ruh-
at/ und dann von Jahr zu Jahr damit also für-
; durch diß Mittel kan eine alte unfruchtbare
n nach und nach erneueret/ der Safft besser in
trieben / und sehr fruchtbar gemachet werden.

Was aber Junge Stöck sind / und etwas wo
starcket / mag man davon etwan drey Ruhten
einmal einlegen / sonst da man mehr als der S
und Grund ertragen möchten/behalten/dasselbe
zu Verhindernuß als Beförderung gereichen
dienen würde. Darnach so sind alle Stöck /
klein Holtz haben/ zum Gruben nicht dienstlich/
dern besser / man schneide sie etwas kürtzer/ dam
Holtz bekommen / und sich zum Einlegen bequ
mögen/ an den anderen aber / so grob Holtz ge
sen/ soll man die Ruhten länger lassen und einl
auf daß sie also durch diß Mittel besser wurtzeln/
die Nahrung an sich ziehen können.

3. Es ist aber mit dem allem noch nicht ge
sam/wann man nicht etwas guten und feißten Z
in die Gruben thut/ an Orten/da es mager und
gern Holtz gibt/ ist nichts bessers und nutzlicher
Schaf- Geiß- und Bocks-Horn / oder Schü
von Rinderen darzu gelegt/ dann dasselbe inso
heit viel Holtz verursachet/ und bey den zehen J
mit Nutz zu gespüren. An Orten aber/da der G
für sich selbs gut / und die Reben sonst genu
Holtz schiessen / können die Treber von den a
preßten Trauben/wañ man sie ein zeitlang am
ter ligen lassen / mit Nutz gebrauchet werden/
aber Schorn-mist / was man an den Gassen
Strassen aufmacht / allein daß er nicht rohe ge
chet werde/ sondern etwan ein Jahr auf einan
gelegen seye / sonst möchte der Wein einen un
nehmen Geschmack davon bekommen.

Das Eilffte Capitel.

m Hacken der alten Reben / Stick- len/ Erbrechen/ Hefften und Jätten.

Ach dem Schneiden und Gruben wird gemeinlich das Backen fürgenommen/ Jedoch wird das Gruben / da man viel einzulegen hat / auch nach dem Hacken gebraucht / dardurch aber die Reben sehr ungestalt gemachet werden. Diß koñt mehrentheils her von den ungleichen Jahr- gen / nach denen man sich nohtwendig richten / sonst da Gelegenheit vorhanden/ ist den Reben anständiger und zierlicher / wann man vor dem ken mit dem Gruben kan fertig werden. Es ist r aller Arbeit/ so an die Reben gewendet wird/ / die ein mehrere Stärcke erfordere/ als das Ha- / dann weil die Kärst nohtwendig lang und är seyn müssen/ können dieselben von schwachen önen mit Nutz nicht wol gebrauchet werden/ egen werden hierzu erfordert starcke Männer/ e Arbeit erleiden mögen / Weibspersonen / ob wol deren auch gefunden werden/ die ihr bestes / kan man jedoch mit dergleichen schwären Kär- nicht beladen/ sondern man muß ihnen nohtwen- twas ringere geben / welche aber nicht so tieff in rden hinein dringen mögen/ ist also am nutzlich- da man starcke Männer hierzu bekommen kan/ dieselben vorauß gebrauche. Das Hacken wird Zeit halb etwas ungleich fürgenoñen / die beste in unseren Landen ist/ nachdem der Schnee ab- gen / und das Erdreich ertrocknet / dann wann lbe noch etwas naß umbgekehrt/ es ungeschlacht

darab

darab wird/der Mertz befindet sich hierzu am bequ
sten/ also daß wann der Jahrgang solches zuge
mag/ es sehr nutzlich und gut/ daß man in selbi
Monat das Hacken gäntzlich verzichte. Im Ha
sollen alle Wurtzeln aufgelesen und abgeschü
werden/ desselben gleichen die Steine/ was gr
als ein Hüner-Ey/ soll man auch aufheben/ und
Häufflein zusamen werffen/ damit sie hernach al
tragen werden; in allem soll man den Stöcken
ihrer Mutter so weit möglich verschonen/ und di
an Räinen etwas undersich hangen/ fein säube
aufrichten/ daß sie obsich sehen/ zugleich auch die o
sten Würtzlein/ die dem Stock viel Nahrung
Krafft benemen/ mit dem Rebmesser abhauen/ da
derselbe desto mehr undersich wurtzlen/ und seine N
rung ungehindert bekommen möge. Weiters i
auch sehr nohtwendig/ wann der Jahrgang et
zeitlich/ daß man sich mit dem Hacken fleissig be
dere/ dann da man mit demselben zu lang verziel
biß daß die Augen etwas herfür drucken wurden/
selben leichtlich abgeschlagen werden möchten
nicht geringem Schaden und Nachtheil der dar
folgenden Nutzung. Hierumb das alte und t
Sprüchwort wol in obacht zu nemmen: Wann
Aug offen den Rebmann anschaue/ leichtlich da
erblinde.

II. Wann man mit dem Hacken fertig/ t
alsdann das Stäcklen fürgenommen/ damit nur
Rebstecken desto länger währen mögen/ ist sehr die
lich/ daß man fleißige auffachtung gebe/ daß si
guter Zeit gehauen werden/ darzu dann S. Ga
und das Mertzen Wädel am besten/ sonst da ma
im Neumon oder im Safft hauen/ sie leichtlich
len würden. Nohtwendig ist es/ daß man einen

Stock seinen Rebstecken gebe/ damit die Schoß
n gehefftet / und vor dem Wind / die Trauben
vor der Fäulung geschirmt werden / der Reb-
en Länge/ soll nach den Stöcken / nach dem man
lben hoch oder nider ziehet/ gerichtet werden / ins
ein aber kan man ihnen etwan sechs Schuh ge-
dann wann sie kürtzer/ werden sie durch das Ab-
en bald unnütz gemacht. Es soll auch ein jeder
stecken oben an seinem Stock eingeschlagen/ und
eit der Mutter/ so weit möglich / verschonet wer-

Damit man auch die Rebstecken desto länger
chen könne / werden dieselben an vielen Orten
dem Winter außgezogen / und an Häuffen zu-
men gethan / jedoch daß sie den Grund nicht viel
hren/ an Orten aber/ da es feuchte Böden hat/
utzlicher / daß man sie stehen lasse / auß Sorg/
Wasser durch den Winter in die Löcher sich se-
und also zu dem Erfrieren der Stöcken Befür-
ng geben möchte/wie man dasselbe an dergleichen
en zu zeiten mit Schaden erfahren/ an trockenen
nen aber hat es damit kein Bedencken / dann
es nutzlicher kan gebraucht werden.

II. Obwol das Erbrechen vielmalen etwan
chten und geringen Personen vertrauet wird/ so
och an demselben so viel gelegen / daß man viel
r erfahrene Leut darzu brauchen solte / weil es
t nur darumb zu thun / daß man die understen
tter abbreche/und die Haupt-schoß von Neben-
ssen und Kräweln säubere / sondern vielmehr daß
fleißige achtung gebe/wie es mit den Schossen
em Stock beschaffen seye/damit man deren we-
u viel noch wenig lasse/ also daß man nicht jedes
s alles/was auß dem alten Holtz geschossen/ hin-
nemen muß / sondern etwan zu zeiten undenher

auch

auch stehen lassen/ auf daß wann die Nohtdurff
fordert / der Stock dadurch erneuert werden kö
Es ist zwar nutzlich und gut/ daß man an Scho
die viel Holtz und Trauben bekommen/ die ober
Spitzen hinweg nemme / jedoch nicht ohne Un
scheid/ wie aber gemeinlich unfürsichtig geschiht/
an Stöcken / die man einlegen wil/ ist sehr schad
daß von denselben Schossen etwas abgebrochen
de/ sondern sollen viel mehr gantz gelassen werden,
mit man also nachwärts die Ruhten desto kom
einlegen könne. Zu zeiten begibt es sich dann/ d
einem reichen Jahrgang auch schlechte Schö
Samen bekommen / welche etliche geitzige Re
nicht hinweg neмen dörffen/ so aber den anderen
ten zu mercklichem Nachtheil gereicht/in solchem
soll man dergleichen geringen Schößlein nicht
schonen / sondern hinweg thun / damit die and
starcken ihre Nahrung desto besser bekommen/
also die Frucht vollkommener werden möge.

IV. Das Hefften beschiht fürnemlich umb zw
Ursachen willen/die eine/damit die Schoß von
ten nicht abgestossen / sondern geschirmt werden
andere/ auf daß die Trauben die Sonne desto b
haben/ und sich also zu der Zeitigung befürderen
nen / dann wo dasselbe nicht beschehe / die Reb
einen oder andern Weg Schaden bekommen m
ten / sonderlich an Orten / da es den Lüfften e
mehr underworffen/ oder sich mit der Zeitigung
etwas verziehet. Hierzu nun nichts dienstlicher
Schauben/ wann man dieselben zuvor in Wass
gen lassen ; Im Hefften soll man wol beobachten
die Blätter nicht in das Band kommen / dann
selbe nicht nur unanständig / sondern auch schä
in dem daß das Holtz desto weniger zu seiner

y kommen mag; wann dann das Schoß lang/
mit einem Band nicht genug/ sondern müssen
n zwey/ ja zu zeiten drey gebraucht werden. Es
t sich aber auch mehrmalen/ daß der Boden und
Jahrgang viel und grob Holtz verursachen/ dar-
nn etliche Gattungen/ als Elder oder Elbelen/
rsch und dergleichen ohne das für andere ge-
/ in solchem Fall sollen die langen Schoß im
sten noch einmal geheffter werden/ damit also
rauben durch zu vielen Schatten an ihrer Zeiti-
nicht etwan aufgehalten werden/ sondern mit
lben durch Mittel der Sonnen-stralen unge-
rt fortkomen können/ dardurch dann der Wein
ualität und Quantität vermehret wird/ zu nicht
gem Nutz des Grund-Herren.

Noch ein Arbeit ist vor dem Herbst zu verrich-
ohtwendig/ nemlich das Jätten/ dann ob wol
eben zum dritten mal gehacket wird/ so gibt es
nach dem letsten mal durch den Heu- und Augst-
t an etlichen Orten viel Unkraut/ sonderlich da
frisch zuvor Mist angelegt/ darzu dann nicht
hilfft/ wañ der Jahrgang etwas naß/ da man
as Unkraut also aufwachsen laßt/ dasselbe nicht
ie Trauben an ihrer Zeitigung verhindern/ son-
auch den Stöcken viel Nahrung entziehen
e/ dem vor zu seyn/ sollen die Reben fleißig ge-
und von allem Unkraut gesäubert werden/ und
es mit einem mal nicht genug/ soll man das
n wiederäfferen/ damit das Unkraut sich nicht
besamen/ und nachwärts desto weniger auß-
tet werden möge.

Das Zwölffte Capitel.

Von dem Misten und Dungen der Reben/ auch von der Vermischung des Grunds.

MIst demselben ist es also beschaffen/ daß wann es nicht fürsichtig/ und recht gebrauchet wird/ der Wein leichtlich einen unliebliche Geschmack davon empfangen kan/ dann wann derselbe gleichwol an der Quantität/ das ist/ an der Viele vermehret/ jedoch an der Qualität/ das ist/ Güte verzingert wird/ dannenhero Oerter gefunden werden/ da das Misten der Reben durch offentliche Mandat verbotten/ damit der Wein nicht verbösert/ sondern desto besser verkaufft werden könne/ welches von denen/ so umb den Wein einen guten Vertrieb haben/ und da man etwas schlechters hafft/ nutzlich mag practicirt werden. Auf daß aber an dieser Sach/ daran so viel gelegen/ nichts ermangle/ als wil die Nohtdurfft erforderen/ dasselbige hierobenher/ sondern mit grossem Fleiß/ und Fürsichtigkeit verzichtet werde/ darzu dann sehr dienstlich/ wann man nachfolgender Stucken fleißig warnehmen wird.

1. Was für Mist und wie derselbe nutzlich zu brauchen. 2. Zu was Zeiten/ und 3. Wie oft anzulegen. Das erste belangend/ ist nicht aller Mist ohne Underscheid den Reben nutz und gut/ dann so noch raw/ und nicht gefaulet/ neben dem daß er wenig würcken/ den Wein leichtlich an seinem schmack verböseren mag/ sonderlich der so von Roß oder Schweinen kompt/ fürnemlich aber wann er im Frühling etwas spat angelegt wird. Deßwegen

zu

derst hoch vonnöhten / daß man aller Gattung
zimlicher massen ligen und faulen lasse/ ins ge-
kan der so von Kühen komt / aller Orten nutz-
zebraucht werden: der Roß-mist aber wil sich
ockenen Räinen wegen seiner grossen Hitz nicht
equemen / in etwas feuchten Böden ist er nicht
nstlich / so fert daß er wol gefaulet: der von
fen und Geissen ist zwar fürtrefflich/ aber d essen
en Reben nicht viel zu bekommen / sonst da der-
vorhanden / soll er etwas dünner angelegt wer-
noch mehr kan man außrichten mit dem/ so auß
Sauben- und Hüner-hauß komt/ wann er schon
den Boden nur gesäet wird / dann keiner dem
n an seinem guten Geschmack weniger nachthei-
der so von Menschen komt/ ist den Reben zu hi-
und in dem schädlich / daß er die anstossenden
nen mächtig zu reisen macht. Es sind aber noch
e Sachen mehr/ damit ein Reben kan gedunget
en / als Erstlich/ was man an den Gassen und
ssen zusammen macht / oder von dem Regen
r zusamen geschwemt wird / dasselbe / wann es
s Zeits auf einander gelegen/ viel nutzlicher kan
ucht werden / als der Mist selbs / sonderlich an
s hitzigen Räinen / da der Mist verbrennt ist.
nach / so sind die Abbrüch von altem Maur-
auch sehr dienstlich und gut/ fürnemlich da der
en etwas feucht/ dann dieselben zugleich mästen
röcknen/ zu mercklichem Nutz der Reben/ wie ich
be im Werck erfahren / und weiters sind die
ner von Schafen/ Böcken und Geissen/ wie auch
chühlein vom Rindvieh/ item feißte Bein/ und
ergleichen den Reben sehr befürderlich/ wie des-
hon droben auch gedacht worden. Ins gemein
alles / was die Reben zu Dungen gebraucht

wird am nutzlichsten im Neumond angelegt/
dannzumal ein Ding leichtlich faulet/ und also
würcken mag/wie auch schon droben gemeldt wo
Darnach der Zeit halb/ wann der Mist anzul
befinden sich ungleiche Meinungen / wird auch
gleich gebraucht/ bey demselben aber wird erfo
daß man einen Underscheid halte zwischen dem
länd/und dann dem Grund und Boden : Das
länd belangend / so ist es an warmen und hi
Orten nutzlicher der Bau werde vor dem Win
die Reben gethan/ doch nicht zerspreitet / sonder
Häufflein gelassen/ damit also durch den Reger
Feuchte des Schnees die Krafft desto besser hin
den Wurtzlen kommen möge / vor dem Hacket
kan der Bau zerlegt/ und eingehacket werden/ h
wird zugleich der fetßte Grund under den ma
vermischt/zu mercklichem Nutz der Reben. In
kalten Orten aber mag man mit dem Mist an
umb so viel besser den Frühling erwarten / sonst
diese Zeit hierzu umb so viel mehr gebraucht / daß
durch den Winter den Mist faulen lassen / uni
selbe sich hierzu desto besser bequemen kan/ wann
ein Ding genugsam gefaulet/ es sey gleichwol
es wolle/ ist viel nutzlicher/ sich damit vor dem
ter in die Reben zu befürderen. Es werden zw
liche gefunden/ die es im Augsten fürnemen un
gut geben/ dem ich aber auß vielen natürlichen
chen nicht Beyfall thun kan. Den Grund uni
den betreffend/ ist derselbe an einem Ort trocke
einem anderen etwas feucht / welches auch
acht zu nemen/ dann an einem trockenen Rain
nimmer so gut nach / als vor dem Winter/ w
alda im Frühling angelegte Bau in der alsbali
auf folgenden Sommer-Hitz leichtlich verbren

Böden aber hat es damit kein solche Gefahr.
zwegen wird ins gemein erfordert / daß ein für-
iger Rebmañ seine Sachen mit dem Misten also
elle/ daß derselbe nach Beschaffenheit eines jeden
s mit Nutz könne gebraucht und angelegt werden.
dem dritten Puncten / wie offt der Bau anzu-
seye/hat es nicht so viel bedenckens/als mit den
en vorgehenden/ weil an mehrentheils Orten/da
en gepflantzet werden / derselbe nicht wol zu be-
men / also daß kein Gefahr / man in demselben
fluß brauchen werde / sonst da man wol zukom-
mag / ist es von dreyen zu dreyen Jahren ge-
sam / und allezeit einandern nach fortgefahren/
it kein Ort außgelassen/ allein an Orten/ da das
z klein/ etwas mehr / und da es grob/ etwas we-
angelegt werde. Wo fern man aber mit dem
ten auß Mangel des Baus weniger zukommen
te / also daß man es mehr Jahr underlassen
te/ soll dasselbe durch fleißiges Arbeiten von der
d ersetzt werden/ wie ich dann offtmalen warge-
en/daß dieses mehr Nutz gebracht/ als wañ man
angelegt/und aber dem Ruken mehr verschonet.
. Es ist nächst zuvor gedacht worden/ wie es sich
iniglich begebe/ da an Orten da Reben sind/ son-
ch wann deren viel/ der Mist mehrentheils nicht
zu bekommen. Diesen Mangel nun zu ersetzen/
fürtrefflicher Mittel / als die Vermischung des
nds welches jetziger Zeit von etlichen nutzlich ge-
cht/ und aber so geheim gehalten wird/ daß sie es
ands offenbahren wollen/ als wann sie es allein
ten/ da doch die alten Römer dasselbe mehr dann
ünffzehen hundert Jahren fleißig gebraucht/ auch
ands verhalten/ sondern in ihren Schrifften an
geben / ob sie gleichwol Heiden gewesen / jetzund

aber die so den Christlichen Namen tragen / ein
ches nutzliches Ding einander mißgünstig verhal
Es bringt die Erfahrung mit/ daß weder ein mag
Sand-grund/ noch ein zu harter Lätt sich zu den
ben nicht wol bequemen/ also daß der Bau/ da
denselben gleich anwenden wolte/ nicht leichtlich
genommen wird/ daß er etwas nutzen möge/ ein s
Ungelegenheit zu verbesseren / ist nichts dienstlic
und nutzlichers / als daß man den Grund under
ander vermische/ nemlich/ da das Sand zu sehr ü
trifft/ demselben mit dem Lätt zu hülff komme/
hinwiederumb/ da der Lätt zu ungeschlacht/ dens
mit Sand vermische / wie dessen droben auch s
andeutung geschehen. Durch diese Vermischung
es ein geschlachte Temperatur/ und wird dem ein
anderen dergestalt geholffen/ daß er bequem gem
wird/ den Mist desto lieber anzunemen/ und den
stöcken ihre nohtwendige Nahrung mitzutheilen/
sich nachwärts mit weniger Arbeit bauen zu la
ja es sind wol etliche Ort also beschaffen / da
durch keine andere Mittel mehr können verbessert
zu recht gebracht werden ; es ist aber solche Ve
schung nicht nur diesen zweyen Gattungen Gru
sehr dienstlich / sondern beliebt allem in gemein /
derlich wann der Grund frisch genommen/ der z
nicht gebraucht worden ist / weil derselbe nicht
der Mist verzehrt wird/ sondern under dem and
beständig verbleibt/ zu grossem Nutz der Reben.
ses soll im Grund tragen/ den man sonst nohtwe
ab den Mauren/ oder von unden hinauff tragen
in fleißige obacht genomen werden/ damit man
zeit trachte / denselben aufs beste möglich zu ve
schen/ und zu verbesseren / wie man in kurtzem wo
spüren/ da eine solche Arbeit in Treuen verrichtet w

trefflich ist der Grund in den Reben zu gebrau-
/ so von gefaultem Laub und Holtz herkomt / daß
derselbe noch alle Krafft bey sich behalten / kan
elbige den Reben desto reichlicher mittheilen.
rnach ist der schwartze Grund in gemein den Re-
sehr dienstlich / da er in guten geschlachten Böden
aben wird / ja viel besser als der Mist / wan man
an mageren Steinechten und Hitzigen Orten
ichet / wie solches die Erfahrenheit bezeuget. Deß-
en welcher an dergleichen Orten etwas leidenli-
Nutzes empfangen wil / der neme die jetzt-ermeld-
Mittel an die Hand / und lasse sich keinen Kosten
auren / weil derselbe nachwärts wol ersetzt wird.

Das Dreyzehende Capitel.

Von abgängigen Reben / und wie denen zu helffen.

ES sind der Zufällen der Reben viel und mancherley / daß etwan ein Reben / die zuvor fruchtbar gewesen / nach und nach in Abgang komt / daß sie endlich wenig mehr abtragen mag / dieselben aber kommen mehrentheils her eintwe-
von den Menschen / oder von den Jahrgängen.
ie ersten werden in gemein verursachet / wann die
en nicht recht und in Treuen gebauen werden /
da man ihnen nicht bey zeiten mit Dungen und
und-tragen zu hülff komt / dannenher sie an dem
ltz und Schossen dergestalt abnemen / daß sie nicht
r können eingelegt / also daß die alten Stöck von
em Jahr zu dem anderen immerdar schlechter wer-
/ daß sie endlich wenig und gar kleine Träublein
ommen / sonderbar komt es bey diesen trübseligen

Zeiten auch darzu/daß man an Orten da das Kri
wesen überhand genommen/ wann gleichwol n
wärts etwas aufflüfftung darauf erfolget/ jedoch
Leut die Reben nach Nohtdurfft zu bauen/ nicht
zu bekommen. Belangend dann die Jahr-gäng
bringen dieselben vielfältige Zufäll mit/ als erf
Reiffen/ Hagel/ und Brenner/ darnach gibt es
zu Zeiten gar kalte und strenge Winter/ daß die
ben übel erfrieren/ oder durch den Sommer sta
Platz-regen/ so dieselben mächtig verwüsten und
derben. Ja es ist zu Zeiten auch die Witterun
gemein den Reben also zuwider/ daß sie nicht
fruchtbar Holtz bekommen können; wie es dann a
im gegentheil beschicht/ wann etliche gute reiche J
auf einandern erfolgen/ in denen sich die Reben
gestalt endlich abtragen/ daß sie etliche Jahr darn
sich dessen mit Schaden und Nachtheil empfinde

II. Die ersten gemeinen Fehler nun zu verbesser
sind etliche Mittel vorhanden/ als Erstlich/ die a
Stöck sehr kurtz zu schneiden/ und ihnen nicht m
als zwey Augen aufzugeben/ es seye dann an etn
groben Schossen. Darnach den Boden umb ein
tes tieffer zu hacken/ als man sonst gewohnt/ und
obersten Wurtzlen fleißig abzuhauen/ beyneben a
etwas von Mist/ gutem frischem Grund/ oder H
neren und dergleichen darzu zu legen/ damit sie die
liches Holtz schiessen/ eingelegt/ und also erneue
werden können/ weil alle alten Rebstöck in gem
wann sie nicht durch Gruben erneuert werden/ e
lich gar in Abgang kommen/ auch in einem kal
Winter viel ehe/ als die anderen erfrieren; Falls a
die Stöck nicht so viel Ruhten bekommen wolten/ d
sie können eingelegt werden/ ist noch ein ander Mit
vorhanden/ daß man bey Plätzen und Strichen

u fahren alle und jede Stöck zugleich mit ein-
rn in die Erden lege / wann schon einer nur ein
Ruhten hat. Man soll sich aber beyneben be-
n in Gräben etwan Schorn- oder andern feißten
rd / Treber / Hörner / und dergleichen zu thun /
t die eingelegten Ruhten desto besser wurtzlen
rn; dieses ist ein sonderbares fürtreffliches Mit-
och nicht jederman bekandt / eine abkommene Re-
wiederumb zu recht zu bringen / wie schon oben
ldet worden. Diese jetzt vermeldten Mittel kön-
auch auf vor-angedeute vom Kriegswesen ver-
te Reben gezogen und practicirt werden; wann
die Reben allzu sehr in Abgang kommen / daß
dergleichen Mittel nicht mehr mit Nutz fürneh-
könnte / geben ihrer viel diese Lehr / daß man die
ck auftrachen und entblössen / darnach etwas we-
m Erdreich fein säuberlich abhauen / und mit gu-
frischem Grund zudecken solle / so bekommen sie
ann neue freche Schoß / die im anderen und drit-
Jahr mit Nutz können eingelegt / und gegrubet
den; hierdurch wird ein Reben in kurtzen Jahren
derumb erneueret / und da man die Arbeit nicht
t / fruchtbar gemacht. Die von Jahr-gängen
omende Zufäll belangend / und erstlich von Reif
und Hagel / wird in dem nächst darauf folgenden
hneiden der Reben ein sonderbare Fürsichtigkeit /
ß und Ernst erfordert / dann wo dasselbe nicht be-
cht / sondern der Rebmann mit dem Schneiden
chtsam fürfahret / oder die Arbeit die unnützen
pfflein und Stumpen säuberlich abzuschneiden
verlasset / gibt es nachwärts nicht nur unlustige /
dern auch weniger fruchtbare Stöck; dem vorzu-
n / sollen die Stöck fleißig beschnitten / und alles
nütze glat abgehauen werden / so können sie alsdan

desto lustiger wachsen/ und sich fein wiederumb e
len. Den Brenner betreffend/ ist im Schneiden
denselben auch fleißig zu achten/ damit von demse
an dem Zapffen nichts übrigs gelassen/ sondern
säuberlich abgehauen werde/ dann es nachwärts
beständig Holtz geben/ sondern leichtlich abgest
wurde; man soll auch in dergleichen Jahr-gän
nichts gruben / weil die vom Brenner beschäd
Ruhten nicht zuneñen / sondern nach und nach
Grund faulen / zu mercklichem Abgang und Erd
nerung der Reben / also daß es viel besser und nu
cher ist/ umb ein Jahr Gedult zu tragen. Darn
wann die Reben in einem kalten Winter übel er
ren/ kan man denselben mit vor-angedeuten Mit
auch umb etwas helffen / als daß man im Schne
fleißig warneñe/ was verderbt sey oder nicht/ da
also das Unnütze biß auf das Grüne fein säuber
abgehauen / und von dem Erfrorenen nichts üb
gelassen werde. Es begibt sich aber auch offtma
daß der Stock ob dem Grund erfroren / jedoch
demselben noch grün/ darauf man wol achtung ge
soll/ wann sich dann der Stock im Grund gut be
det / soll man denselben entblössen / und etwas
Grund fein säuberlich abhauen / auch zugleich
gutem feißtem Grund wiederumb zudecken / so
komt es alsdann frische Schoß / die in kurtzem
nen eingelegt / und also reparirt werden. Mit
Platz-regen ists ein anders / als welche nur ei
Theil der Reben beschädigen/ fürnemlich an Or
da es etwas rainecht / in dem sie zugleich den gu
Grund hinweg schwemmen / und die Stöck entb
sen/ demselben kan man durch etliche Mittel umb
was vorbauen / als erstlich/ da Gelegenheit vorh
den/ daß man Gräblein mache/ und das Wasser
le

darnach/ daß man an dienstlichen Orten grosse
hen und Löcher aufwerffe/ darinn nicht allein der
nd aufgehalten/ sondern auch dem Wasser sein
enger Lauff gebrochen werde/ damit dasselbe de-
eniger schaden möge/ wie ich dann selbiges mit
en gebraucht. Wann aber der Schaden geschē
ollen alsbald die vom Wasser gemachten Fur-
wiederumb verebnet/ und die entblößten Stöck
kt/ auch wo vonnöhten umb etwas eingelegt/
guter Grund darzu gethan werden/ auf daß sie
iederumb erholen/ und ins künfftig desto besser
ten mögen. Und weiters/ wann auß Mangel
Witterung / oder auf reiche Jahrgäng es
hres Holtz geben/ ist kein besser Mittel/ weder
man mit dem Schneiden und Zulegen diesen Zu-
zu hülff komme/ deßwegen sollen alsdann die
n kürtzer als zu anderen Zeiten geschnitten/ und
mit Bau/ frischem Grund und anderem so
möglich zu hülff komen werden/ damit sie nicht
rs abnemen/ sondern sich wiederumb erholen/
mit mehrerm Holtz und Frucht weiters ihr be-
hun / und etwas nutzliches abtragen können.
allem aber ist das beste/ wann sich in vier Reben
gt Mangel und Abgang erzeigen/ daß man den
hen fleissig nachforsche / und dem entdeckten
lichen Zufall bey zeiten vorbaue/ zu hülff komme
erbessere/ dann wo dasselbe nicht geschicht/ son-
man die Sach hinläßig anstehen laßt / dero
wärts nicht leichtlich mehr zu begegnen. Für-
ch ist bey unseren gemeinen nideren Land-Re-
ürsichtige Aufsicht zu geben/ daß die alten Stöck
n Schossen nicht zu sehr abnehmen / sondern
und nach können eingelegt und erneueret wer-
an diesem Puncten ist der Beständig- und

Fruchtbarkeit halb der Reben am meisten gele
sonst da man die alten Stöck dergestalt in Abg
komen laßt/ da sie nicht mehr lustig Holtz gewin
können sie alßdann keine namhaffte Frucht mehr
erhalten und ernehren. Ein nutzliches Mittel ist
nen solchen Abgang zu ersetzen/ wañ ein guter S
einzulegen / darbey ein alter abgehender / daß
diesen gar außreute / und etwan ein gute Ruhte
seine statt pflantze / und also fortfahre / weil mit
gleichen jungen Stöcken viel andere schlechte
mehr in kurtzem können ersetzt/ und also die Rebe
gutem beständigen *Esse* und Fruchtbarkeit erhe
werden. Es möchten aber etliche geitzige Rebleut
meynen/ es wäre hiemit nicht durchauß seinen N
geschaffet / weil die alten Stöck allezeit mehr ab
gen als die jungen / und daß man deßwegen de
ten viel mehr verschonen solte; da wil ich einem
recht Verständigen zu treffen geben / welches n
cher oder schädlicher sey/ wañ man einem alten S
verschonet / der in kurtzen Jahren in Abgang k
oder aber einen jungen an die statt pflantzen / d
solcher Zeit denselben an Fruchtbarkeit weit übert
deßwegen wolle sich niemands bedauren lassen/
solche nohtwendige und nutzliche Sach fürzun
und zu gebrauchen. Under allen Zufällen/die ein
ben in Abgang bringen / ist keiner bedencklicher
wann der Rebmann des Lands Art/ und der R
Natur und Eigenschafft kein recht grundliches
sen trägt/ dann auß demselben her/ als einer Br
quellen fließt der Reben Abgang und Verbösc
zu mercklichem Schaden und Nachtheil des Gr
Herzen/ welches denselben freylich auffsichtig ma
soll/ daß er fleißig vorbetrachte / und bedencke/ w
mit der Person/ die er anzustellen vorhabens/ bes

ann ob gleichwol die Arbeit an sich selbs grob/
ordert sie doch einen zimlichen scharffen Sinn/
lbige zu bequemer Zeit und nach Beschaffenheit
eben verrichtet werde/ sonst ohne das viel Ko
rgebens angewendet wird; dieses soll weiters
rund-herren auch bewegen/ seine Rebleut nicht
geringer Ursachen willen/ noch offt zu änderen/
nem die Beschaffenheit des Grunds und Bo-
und wie die Reben wolle gearbeitet seyn/ nicht
d bekandt/ wann er sonst im übrigen im Reb-
gleichwol genugsam erfahren/ dann daß er nach
ach desselben warnemen/ und sich darnach rich-
uß.

Das Vierzehende Capitel.

t der Zeit des Herbsts / Wein-
yrzen / Trauben ablesen und Mosten/
in außdrucken und Fassen/ Säuberen
und Behalten der Geschirren.

Alles mit GOtt/ der Zeit und dem Glück
sagt Salomon. Derowegen auch/ nach
dem der Rebmañ durch das gantze Jahr
viel Mühe und Arbeit angewendet / so
ist es billich/ daß er derselben zu Herbst-
genieſſe; damit nun dasselbe mit mehrerm Nutz
he/ als wil vonnöhten seyn/ daß man der orden-
Zeit erwarte/ und die Trauben zu rechter Zei-
g kommen lasse/ sonst dem Wein an Qualität
Quantität nicht wenig abgehen möchte/ dannen-
y den alten Römeren ein loblicher Brauch ge-
/ daß nicht einem jeden zugelassen war / seine
n / wann er wollen/ zu lesen / sondern hat der
orden-

ordenlichen Zeit / die hierzu bestimmet worden /
sen erwarten; von denselben ist dieser Brauch i
andere Länder und Nationen kommen/ wie dan
ches noch auf den heutigen Tag an vielen Orten
lich geübet und observirt wird / und zwar nicht
Ursach/ weil sonst mancherley Vortheil / Unor
gen und Klägten sich begeben und zutragen mö
Die rechte und beste Zeit zu erkennen / ob die
ben zu ihrer vollkommenen Zeitigung kommen
sie mit Nutz können abgelesen werden/ ist/ wann
sihet/daß die Kernlein in den Beeren braun und
etwas schwartz werden. Darnach daß die Tr
nicht weiters zunemen / sondern anfangen still
ja schier etwas abnemen; dann wann man die
ben nicht auf ihre Vollkommenheit kommen la
Wein nimmer so gut als sonst werden mag /
dem Abgang / so allezeit mit underlaufft; die
sonderlich zu mercken und zu gebrauchen an
da der Wein nicht alle mal zum besten wird/
auch gemeinlich mancherley Gattung hat/ und
nen allezeit gefunden werden / die etwas lang
zu ihrer Zeitigung gelangen/ wie dann solches
ernannten Orten Spietz und Oberhoffen n
practicirt wird/ dann man alda nimmer gestatt
Trauben abzulesen/ allweil dieselben noch im Z
men / dannenher sie gemeinlich einen guten fü
lichen Wein bekomen; wann man zu Basel/ R
Lörach/ ꝛc. ein gleiches in Ubung brächte/ wurd
besseren Wein machen / als sonst vielmalen ni
schicht. Dannenher komt es auch / daß A l
(daher Lagotten-Wein den Namen) am G
See/ Lobl. Stadt Bern zugehörig/ viel süsser
gemacht wird / dann man mit dem Herbst s
aufhaltet / daß dannzumal schier kein Laub m

Leben übrig/ welchem aber eben nicht gut aller
n nachzufolgen/ sondern sich nach eines jeden
schafft zu richten. Es begibt sich aber etwan
ten/ daß langwieriges Regen-wetter einfallet/
nher die Trauben mächtig faulen/ also daß man
ner Noht ein Tugend machen muß/ wann sich
dasselbe begibt/ ist besser/ daß man sich mit dem
fen befürdere/ als daß man lang damit verzie-
lte/ weil dem Wein in allweg mehr ab- als auf-
werde.

Es ist höchlich zu beklagen/ daß an vielen Or-
r Wein-Geschirren so schlechte Rechnung ge-
n wird/ sonderlich wird ein solcher Mangel ge-
an Fassen/ darinn der Wein auf die Dörffer
ührt worden/ daß wann derselbige getruncken/
die lären Faß etwan auf dem Mist herumb trol-
ßt/ und wann man sie gleich nachwärts dem
äuffer wiederumb zu Hauß bringet/ zu zeiten
ein Dotzet Räiff mehr daran vorhanden/ einem
n verderblichen Unfleiß solte mit Ernst abge-
werden/ damit nicht hernach der Wein/ so in
ichen Faß komt/ ein bösen Geschmack gewinne.
it nun die Wein-Geschirr in besser Obacht ge-
werden/ so sollen dieselben/ als grosse und klei-
ütten/ Züber/ Kübelein/ ꝛc. wie auch die Trotten
Tag vor dem Wein-Lesen sauber außgewa-
und lauteres Wasser darein gethan werden/
sie verschwellen mögen/ und hernach nicht rin-
Es wird auch ein jeder Reb-Herr jedes Jahrs/
sonderlich bey reichen Jahr-gängen fürsichtig
ch trachten/ daß er sich bey rechter Zeit mit al-
htwendigen Geschirren/ wie auch Räiff/ Band/
en und dergleichen dienstlichen Sachen gefaßt
/ damit er dieselben/ wann sie sollen gebraucht

werden/

werden/ in Bereitschafft habe/ und nicht erst mi
gelegenheit und mehrerm Kosten sich darnach u
hen und stellen müsse.

III. Mit dem Volck/ so zu dem Trauben-a
und Mosten gebrauchet/ wird gemeinlich wen
derscheid gehalten/ das aber zu zeiten wol möch
bessert werden/ dann zu sehr alte abgelebte Leu
Kinder sich weniger hierzu bequemen wollen.
mäßig ist auch auf dieses zu achten/ weil bey g
Reb-geländen sich allerhand Landstreichend
zuziehet/ sonderlich wañ GOtt der HErr den
reichlich segnet/ und man also auß Mangel der
heimischen/ die dannzumal mit dem Herbst-S
schäfftiget/ etwan Freñde anstellen muß/ daß
sich dasselbe begibt/ man nicht alsbald ein jed
son ohne Underscheid anstelle/ damit es nicht
under dem Geleß Unordnungen und Ungeleg
mitbringe. Wann mancherley Gattungen vo
den/ und sonderlich Elber oder Elbelen/ so wir
dañ nohtwendig ein Messer erfordert/ darzu ein
messer am dienstlichsten; Im Lesen sollen keine
ter noch etwas anders unsauberes under die Tr
kommen/ die abgefallenen Beerlein aber auch
aufgelesen werden. Zu dem Laden der Trag-K
ten und Einschütten der Trauben sind zu sehr
Personen nicht dienstlich/ weil dieselben imm
etwas verschütten/ sollen deßwegen etwan länge
Kübelein außlären/ und in das Bückte schütte
mit man nachwärts nicht an der Fahrt auf
habe/ und die rechte Arbeit verhindert werde.
Mosten belangend/ wird in unseren Landen d
ungleich gebraucht/ an etlichen Orten als im
da der Reiff-wein wachset/ wie auch anderstwo
den die Trauben in grossen Bütten durch
M

ner mit Füssen zertretten und gemostet / an an-
und mehrtheils Orten hat man hierzu dienst-
rosse Wein-züber / da etwan einer einen halben
n oder mehr haltet / in denen die Trauben mit
pff-ln zerstossen und gemostet werden / diese sind
so viel kömlicher / daß im Einschütten / was un-
s von Laub oder anderem under die Trauben
/ fein säuberlich kan hinweg gethan werden.
soll sich in dem Mosten keine Arbeit bedauren
/ dann je besser und fleißiger es beschicht / je besser
eichter auch der Wein nachwärts kan außge-
werden / sonst auß Unfleiß allezeit etwas dahin-
leibt. Noch eins muß ich hierzu setzen / daß es
h und gut / daß man die Bütten mit Decken
Brettern bedecke / damit der Wein seine Krafft
besser bey sich behalten möge / und nicht also
ich verzieche / wie sonst geschicht / wann nichts
e Bütten gethan wird.

Es befinden sich under allen Wein-Geschir-
ne in so mancher Form und Gestalt als die
en oder Kelter; die kleinen sind mehrentheils
it Schrauben / andere dann mit grossen star-
Bäumen / andere anderst / ja nach dem es in ei-
and üblich und bräuchlich; demselben sey nun
wolle / wann nur der Wein fein sauber auß-
ckt wird / daran am meisten gelegen / darzu daß
enstlich / wann der Satz recht aufgesetzt und be-
wird / da man an kein gewisse Zahl soll gebun-
n / sondern dasselbige so offt wiederholen / als
ibet noch mehr herauß fliessen wolle; man soll
nit dem Behauen nicht zu sehr eilen / sondern es
nal wol außtropffen lassen / damit also nichts
den bleibe. Und dieses Trottens halben ist et-
was der Hochgelehrte *Mathematicus* zu Basel

Her-

Herr *Prof. Jac. Bernoulli* remarquirt / daß neu
eben so viel im Außpressen des Saffts prästir
der hangend Stein über die Trotten nur zwey
hoch stehet/ als wann er auf 6. biß in 10. höhe
trieben werde. Sihe *Corall. I. Disput. de Ser. Infin.*
Alhie entstehet auch eine Frag/ Ob man nemlich
Most kurtz oder lang in den Bütten behalten
ehe daß er außgedruckt werde? Da aber zuvo
nohtwendig ein Underscheid muß gemacht we
weil der Wein an Güte und langem Behalter
ungleich beschaffen; wann man nun einen
Trunck haben wil/ da an dem Behalten kein G
vorhanden/ ist es besser/er werde alsbald außge
damit er nicht von den Trebern und dem Jäsen
werde: Falls aber der Wein für sich selbs nic
ständig/ist viel nutzlicher/ man lasse denselben
Tag in den Bütten verbleiben/ je nach Besch
heit der Art und Natur der Gattungen und de
lands/ darauf diß Orts am meisten zu sehen/ un
nach demselben zu richten. Mit dem Rohten
hat es der Farb halb dieses Bedencken / daß
man denselben dick roht haben wil/ er desto lán
der Bütten verbleiben muß/ wie weniger er ab
inn gelassen / wie weniger er roht wird. Es i
an dem Fassen des Weins auch trefflich viel ge
wann man einen guten beständigen Trunck zu
begehrt / zuvorderst ist vonnöhten / daß die G
wol gesäubert seyen/ darnach daß man den W
denlich abtheile / und nicht allein Vorschuß
Faß / und allein Nachdruck in ein anders thu
dern under einander vermische/ und weiters/ da
die Faß so nahe zufülle/ daß der Wein im Jäse
werffen / und sich reinigen möge / man soll a
Faß nicht offen lassen/ wie sonst gemeinlich ge

n alsbald vermachen/ aber nicht hart/ biß daß
gespürt/ der Wein bald außwerffen wolle/ als-
sollen sie geöffnet / jedoch das Pundt-loch mit
m grünem Leb-laub bedeckt/ und wann sich der
n wiederumb nidergelassen und gesetzt/ aberma-
gethan/ allein der Pundten über das Loch nun
/ und nach und nach etwas wenig eingedruckt
n/ biß daß keine Gefahr mehr vorhanden/ daß
enselben recht einschlagen und vermachen köñe.

Gleich wie nächst vor dem Herbst alle Wein-
irr ordenlich müssen gesäubert werden/ also soll
ch demselben auch beschaffen seyn/ und sich diß
niemand keine Arbeit bedauren lassen/ damit
eschirr nicht etwan einen bösen Geschmack be-
nen / darzu dann auch sehr dienstlich / daß man
en/ nachdem sie gewaschen / nicht alsbald be-
/ sondern zuvor wol außtrocknen lasse. Nach
lbigen soll ein jedes an sein Ort gethan / und
uberlich biß auf ein ander Jahr behalten wer-
Insonderheit soll auf der Trotten nichts übrigs
iben/ wie sonst etwan auß Fahrläßigkeit beschi-
ndern wol gesäubert und abgewäschen werden/
ohne das es ein bösen Geschmack leichtlich be-
ien möchte.

Das Fünffzehende Capitel.

n der Arbeit in den Reben nach dem erbst/ Treber Nutzen/ Zehenden/ ꝛc.

Ngesehen aber das Herbsten für die letste Arbeit / so der Reb-Herr von einem Jahr zu dem anderen anwendet/ gehalten wird/ ja ein solche/ welche wegen des zugleich mit underlauffenden

Nutzes auch wol für ein Lust mag gerechnet we
so ist dennoch/ der Herbst sey nun beschaffen ge
wie der Segen GOttes und der Jahrgang
bracht/reich oder schlecht/ eines haußlichen Reb
Arbeit nichts desto weniger eiferig fortzusetzen;
mal selbigem obligt alsbald zu beschauen / w
seiner Reben verbesserens manglen möchte/ da
und jede Zufäll zu beschreiben nicht möglich
aber zu einem Anfang / und sonderlich in
Herbst-Zeit/und an etwas gächen Orten ist seh
lich / daß man die nider-getrettenen Stöck fei
berlich wiederumb aufrichte und obsich stelle/
nach daß man aussenher den Orten nach/ das
und Gras/ so der Enden in die Reben hinein zu
sen gewohnt/säuberlich außhacke/und abschütt
zugleich die Kürbis-stauden/da es etwas an Ab
darzu Gelegenheit gehabt/ hinweg raume/ un
dergleichen Zeugs mehr in den Reben übrig
möchte. In dem allem aber sollen die Stein/ s
antreffen möchte/ nicht übersehen/ sondern aufg
und zusammen gelegt / oder alsbald abgetragen
den/ damit also nichts unsaubers in den Rebe
bleibe. Fürnemlich aber ist fleißig warzuneme
dem die Trauben abgelesen werden / an was
man dero weniger und schlechter bekommen /
man nach verrichtetem Herbst beschaue und er
wie es nicht allein mit den Stöcken / sondern
dem Grund beschaffen / als welcher gemeinli
fürnemste Ursach an dem erscheinten Mange
befinde/ welches die Stöck neben der Frucht au
dem Holtz bezeugen. Wann man nun den
weniger bequem befunden/ ist denselben zu verb
kein dienstlicher Mittel als die oben bemeldte
mischung des Grunds/ weil es jetzund die recht

ch nutzlich Werck zu verrichten/ als welche alle
n und Mühe wol ersetzen und belohnen wird.
n auch in solcher Zeit der Grund ab den Mau
tragen/ und dieselben umb so viel entladen wer-
damit sie also durch den Winter desto weni-
nfallen. Wann dann das Laub abgerieſen/ das
reiff/ und eine trockene Zeit vorhanden/ können
en Stöck mit Nutz eingelegt und gegrubet wer-
elches etliche/ wie ich wol erachten kan/ nicht
n wollen für gut geben. Es ist aber hierzu dieſe
on deßwegen fürauß dienstlich/ daß etwan man-
Stock/ der sonst in einem harten Winter erfrie-
öchte/ hiemit nicht nur erhalten/ sondern auch
hret wird/ weil die Ruhten/ so in Grund kom-
durch denselben gut verbleiben/ da sie gleichwol
er erfrieren/ wann sie nur im Frühling umb et-
ufgedeckt werden. Darnach so mögen sie viel
wurtzeln und vollkomenere Frucht bringen als
e/ wie ich solches im Werck offtmalen erfahren/
nher ich zween Stöck/ so nach dem Herbst zu
Zeit eingelegt/ für so gut halte/ als drey im
ing/ allein daß man etwas in die Gruben thue/
lches hie oben genugsam angezeigt worden/ auf
e also desto beſſer zu erwünschtem Zunemen
ruchten befürdert werden können. Allernächst
m Winter kan der Bau/ wann er genugsam
let/ mit Nutz in die Reben getragen werden/
daß man denselben nicht zerſpreite/ sondern an
fleinen/ wie er darein getragen/ verbleiben laſſe;
Zeit ist umb so viel mehr zu erwöhlen/ weil die
n wegen empfindender guten Nahrung desto
Krafft gewinnen/ und also durch den Winter
weniger erfrieren; darnach so ziehet der Grund
Mittel der langwierigen Winter-Feuchte die

Krafft von dem Bau gar wol an sich/ daß er die
den Stöcken desto besser mittheilen kan; sond
ist dieses fleißig zu gebrauchen an etwas sand
grienechten warmen Räinen/ als wo der Bau/
Frühling angelegt wird/ durch den Sommer l
lich verbrennt/ und also wenig abtragen mag
aber vor dem Winter nicht beschicht.

II. Es meldet zwar Hr. Rhagor nichts von
cken der Reben/ weilen nemlich in Bernerischen
den solches wenig oder gar nicht gebraucht wird
leicht auß Ursach/ daß man das Rebholtz nich
zärtlich gewehne/ und es nicht so leichtlich vo
Frühlings-Frist Schaden leide; allein aber
man zehlen solte/ wie offt und wie viel der besten
sten auch dauerhafftesten Stöcke zu grund gega
wann sie den Winter ohne Decke geblieben/ so
man der Meinung/ die wir führen/ und bald
len wollen/ lieber beyfallen. Es ermahnet uns
an die History jenes Polnischen Edelmanns/ d
nem Pferd acht Tage nichts zu fressen gegeben,
es lernen solte/ was der *Syrus* beym *Comico* fü
und seinen Herren den *Clitiphonem* voraus verf
get: *Nos esurituros satis*, Wir werden für uns ei
auch satt Hunger leiden. Allein der edle *Caval*
reckte/ und der Herr bedaurete ihn deßwegen
mehr/ weil es doch ein überauß fürtreffliches
worden wäre/ wann es noch ein wenig mehr H
zu leiden gelernet hätte. So bedauret man au
unangebundenen oder unbedeckten Reben/ wa
erfroren/ und sagt/ sie wären fürtrefflich worden
sie noch diese Kälte außzustehen gelernet hätten.
sicherer gehet man derowegen/ wann man die S
(auch wann der Winter sich etwan gleich nach
Arbeiten mit ungestümer Kälte einfinden solte,

gesch

oind mit Erden/ Rohr oder Stroh decket / oder
nit dem Beltz der Früchte und der Erden/ das
nit zusammen geschartem Schnee umbkleidet
erhüllet. Die Erfahrung wird lehren/ daß wañ
ngedeckten fein säuberlich meistens aber alle er-
sind/ die gedeckten mehr Wein / als wann ein
es Jahr gewesen wäre / gegeben haben. Doch
man ein / was wir selbst für wahr erkennen
n: Die im Winter gedeckten Stöcke erfrieren
wann der Frühling ein wenig kälter/ als er ge-
glich seyn soll/ ist/ und man decket sie auf/da die
eckten gar wol dauren köñen. Aber was rahts?
decke sie nur so schnell und übereilig nicht auf/
der gantzen Sache geholffen / und der Schade
ter. Wann aber die gedeckten durch einen un-
uhtlich umb Waldburgi Tag gefallenen Frost
gehen/ so gehen gewißlich die ungedeckten auch
Daß also das Decken oder Nicht-Decken hier
sem letztern Fall nichts zur Erhaltung oder
erbung beyträgt. Glatt-eiß und brennende
ohne Schnee sind gewaltige Feinde der Wein-
Und wer die Stöcke nicht mit dem Harnisch
vielmehr Schnee-linden Beltz dargegen waff-
er wird empfinden/ wie sein Weinberg von der
darnieder lige. Obwol aber zu Basel das De-
ber Reben bey hellem Wetter ohne Dung ge-
t / so gibts doch an etlichen Orten Lands-Ord-
en / deren under andern ein Weinbergs-Man-
lso lautet / nemlich / Es sollen die Rebleut in
n Erinnerung thun/ damit der Mist alsobald
der Lese angeführt/ und die Sunge/ so viel im-
nöglich vor der Decke im Herbst/ auf daß der-
die Winter-Feuchtigkeit erlange / verrichtet
e. Zwar lässet sich beydes noch wol zugleich

verrichten / und hat nichts auf sich. Es läßt si
ehe besehen / was eine gedungte und ungedungte
be sey. Jedoch läßt sichs auch mercken / wann
den Pfal dabey stecken läßt. Man decke da nu
Grube kan nicht verborgen bleiben. Wiewol e
fahrener und geschickter Rebmann dieses Keñz
nicht brauchet / er weißt doch wol was gedunget
den oder nicht / es mag mit Decke versehen ode
gedeckt da ligen. Zwar ist auch dieses mißlich / d
Stöcke heßlich / wann man mit der Dunge da
erst zu thun hat / zertretten werden. Es ist wahr
man muß dem Rebmann / und dem welcher den
zuträgt / desto mehr einschärffen / daß sie fein b
sam tretten / und mit ihren Füssen dem Ged
schonen. Und gilt hier nicht / wann man sich ent
digen wil / wie sie es gemeinlich machen: Man
schwär mit Mist beladen / man könne die Tritt
an der Schnur und im Tact haben. Allein es ist
noch immer so viel darzwischen raum / daß ma
hin und neben Stöcken tretten kan / daß es als
ser Außflucht nicht bedarff. Wiewol wañ mans
sagen soll / so muß man bißweilen mehr mit dem
cken / als mit dem Dungen eilen / weil die Lese ga
zimlich tieff und spat in den Herbst greifft; deßn
man vor denen zeitlich-kommenden Frösten für
Weinberge eine Verwahrung bereiten muß / d
nicht der Boden gefriere / und es alsdann eine
bene Arbeit werde / wann man das Holtz nieder-
einlegen wolte; wie es dann gar leicht im Nied
gen / und zwar unden am Stock auf der Erden
zwey gehet. Noch mehr / das Rebholtz käme be
ser Beschaffenheit zwischen Thür und Angel / i
sagen / zwischen doppelten Frost under- und au
gen. So verweile man dann mit der Decke nicht

die Zeit und dann die Art zu decken wol in acht/
der nach Martini ist die beste Zeit/ auch sollen
eben nicht zu feucht noch zu tieff gedeckt werden.

. Zu Herbst-Zeit pflegt man auch ein Layren
Lateinen *Lora*, sonst auch Glauren/ *Vinum fe-
rium* genannt) sonderbar wann der Wein gar
worden/ als ein geringern Wein für das Ge-
nd jenige Personen so hitzige Lebern oder Geblüt
(weil dañ *Platerus in Praxi* meldet/ daß ein *Poda-*
sich lange Zeit vor dem Glieder-wehe präservirt
in dem er allein Leyren getruncken) zu machen/
ch/ Man schöpffet vorhero sauber Brunwasser/
l man bedarff im Vorzaht zu haben/ und so bald
Most hinweg komt/ gießt man solches auf die
er in die Bütten/ je eher je besser/ daß die Treber
dem Wasser bedeckt sind; die Treber müssen mit
ssseln von einander gestampffet seyn/ also lässet
das Wasser darüber stehen/ so wirds bald an-
en zu jäsen; darnach gießt man von Tag zu Tag
enig Wasser nach/ daß mans am jäsen nicht
ndere/ wann man zu viel auf einmal daran gosse/
rde das Wasser die Krafft und die Farb an sich
n/ und je weniger Wasser und mehr Treber ge-
men sind/ je stärcker und besser wird es; in zween
dreyen Tagen wird die erste Leyren herauß ge-
men/ und im Faß eingefüllt/ die bleibt offtermal
biß wieder zum Lesen; darnach gießt man auf
dieselbigen Treber zum anderen/ auch bißweilen
dritten mal/ muß aber allzeit die letst-gemachte
ersten außgetruncken seyn; diese werden wol zu
en mit Wasser nachgefüllt/ mögen aber schwer-
länger als biß Weyhnachten bleiben; das Brun-
ser taugt am besten darzu. Die Bütten aber
den durch die Treber/ wann sie lang darinn blei-

ben/ sehr verderbt/ daß sie auch hernach bey kü
gem Lesen/ den Most schlechter machen/ wañ sie
wol in acht genommen/ und die Treber/ so ba
Leyren herab ist/ herauß gethan/ sauber und rei
warmem Wasser außgefegt/ gesäubert/ gewa
abgetröcknet/ und also in einen lufftigen Ort h
stellt und aufbehalten werden. Am besten ist/
dieses Fleisses/ welcher einen und den andern
hiebey anzuwenden/ daß man eigene Bütten z
Layren habe/ die man sonst zu nichts anders bra
Theils machens auf diese Weise noch besser:
nimt gute safftige Biren/ so viel man wil/ stosse
und wirffts auf die Treber/ so bald der Wein d
ist/ und läßts also mit einander jäsen; der Most
abgeschöpfft und in Fässer eingefüllt/ wann er
mehr eine rechte Farb an sich genommen/ er ist lie
zu trincken/ und währt biß zu End des Mäyens;
diese Treber kan man wieder Wasser angiessen/
ein andere geringere Layren machen.

Agrest/ *Omphacium, du Verjus*, ist der auß unre
Weintrauben gepreßte und durchgesiegene S
welchen man in zugespundte Fäßlein legt/ und im
er lang dauren soll/ oben darauf ein wenig fri
Baum- oder Mandel-öl giesset/ sonst schimmelt
verdirbt er; ist kühlender/ stopffender und tröckt
der Natur/ kan in der Kuchen/ als ein Condiment
Speisen/ und in hitzigen Kranckheiten/ als eine
ney gebraucht werden/ übertrifft in der Kühlung
Eßig weit; daher auch in den wolbestellten Apo
cken Syrup von Agrest/ wider den Sodt und hi
Zufälle des Magens und der Leber präparirt wird/
Hr. Elsholtz in seinem Tischbuch *L.V. fol.* 261. bezeu

Eine Cur von Wein-Trebern. Ich habe dem g
stigen Leser zu lieb/ etwas wenizes auß des berüh

taliänischen *Doct. Medic. Donati Antonii de Alto-*
Tractat von Natur und Eigenschafft der Wein-
rn hieher beyfügen wollen: Dann er under an-
schreibet/ daß die/ welche Schmertzen im Leib
nden/ item Nierenwehe von Sand und Stein/
wülst und Mattigkeit der Glieder / Lenden-
nertzen und Podagra/ Wassersucht / schwin-
und abgemattete Gliedmassen haben / auch
lich am Leib/ Kräfften und Gesundheit abneh-
sollen folgende Cur brauchen: Nim̃ Wein-Tre-
o möglich von guten / süssen und edlen Tran-
so bald der Most herauß gepreßt / und ehe ein
ser daran komt/ laß sie in einem saubern Zimer
en Boden Hauffen-weise zusammen schütten/
Schauffeln und Händen zusammen drucken und
machen/ daß sie wol auf einander sich setzen mö-
decke sie hernach mit wollenen dicken Tücheren
Decken dichte und allenthalben vest zu/ damit kein
darzu komme/ müssen auch alle Fenster zugehal-
nd sie also bey ihrer natürlichen Wärme erhal-
erden. Wann mans aber gebrauchen wil/ muß
vorhin purgieren/ hernach in dem Treber-Hauf-
ine länglichte Gruben / nach Grösse des Leibs/
iren/ sich bloß außgezogen/ welches wol das beste/
wer es nicht erleiden kan/ in einem Hembd oder
len Tuch eingewickelt / hinein legen / mit denen
der Gruben gefaßten Wein-Treberen sich wol
ken/ und solche mit Händen wol abtröcknen und
machen/ auch folgends mit einer wollenen De-
zuhüllen lassen; ein Küssen mag er wol unders
pt nemen; weniger als eine halbe Stund soll er
arinnen bleiben/ je besser aber ists/ wann er eine
nd täglich / ja wo er so starck / Morgens und
ds eine Stund hinein lege / und hernach in das

Betth sich begebe / und den Leib abreiben lasse. dieses trockene Bad soll alle drey oder vier Tag neueret werden. Wann es aber nur ein Glie dürfftig/ so kan man nur selbiges damit bedecken dann der berühmte dreyer Kais. Artzt Crato se in ein rein ablang Säcklein gethan/ und über die gend der Nieren im Nieren-wehe legen lassen. bemeldter *Altomari* stellet vor ein Weib / so gantz tract/ und wie ein Todten-Cörper außgeserbt/ g lich damit curirt worden. Ein gleiches ist zu Bas einem Knaben / so weder gehen noch stehen kön wargenommen worden. Besser aber gehet diese von statten/ wañ selbiges Jahr der Wein desto und stärcker gewachsen.

Den Wein-Zehend belanget / so man nicht anderwärts/ sondern auch in unsern freyen Sch tzerischen Landen / ohne Schmälerung der Frey jährlich neñen thut/ ist zu wissen/ daß er eines vo ältesten Rechten/ davon schon im Alten Testamen Priester ernehret worden/ theils auß guter Mein theils auß Göttlichem Willen darzu verordnet wir sehen/ daß der Ertzvatter Abraham dem K lichen Priester Melchisedech den Zehenden von seinen Feinden abgejagten Raub / zur erkanntl Danckbarkeit seines heiligen und wolgemeinten gens/ gegeben hat; und GOtt hat durch Mose fohlen/ daß die übrigen Stämme des Hauses den Leviten den zehenden Theil von ihren Einko und diese wieder dem Hohenpriester Aaron und Nachkoñen den Zehenden von ihrem Zehenden mußten. Und diß ist auch bey den Christen vor alten Zeiten bräuchig gewesen/ wie auß dem *Jure* und alten Stifft-brieffen zu ersehen / deren letst lesen in dem Archiv des lobl. Gotshauß Wettin

Das Sechszehende Capitel.

m Acker-Bau/ wie der am nutzlich- angestellt und erhalten werden möge/ und was dabey zu bedencken.

Der Ackerbau / so da nutzlich und auß- träglich seyn und bleiben soll/ der muß eine solche Grösse haben / und also ein- getheilt werden / daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Misten nohtdürfftig erhalten / und in aller Ar- echt tauglich beschicken und anrichten könne/ wie nach Gelegenheit des Wiesen-wachs / Gräse- nd Viehezucht hierauf rechnung gemacht wer- an; und ist von einem zimlich wol angerichten bau zwey oder wol drey mal mehr Nützung/ als inem grossen weitläuffigen Ackerbau/ deme nicht ffen / und mit Arbeit sein Recht geschehen und n werden mag/ wie dann *Virgilius* sagt: *Lauda- entia rura; Exiguum colito.* Allervorderst aber htig die Zurichtung eines guten Ackerbaus/ wel- nebst allerhand gutem Werckzeug und Acker- hirz in den folgenden Vier Stucken bestehet. n Außrottung der Bäumen/ Wurtzeln / Hecken Steinen. 2. Im Umbgraben / Ackeren und . 3. Im Düngen und Verbesserung des Felds. m Brachen.

Von Außrottung der Bäumen/ Wurtzeln und rm Gesträuch/ rc. ist 1. zu wissen/ daß alles/ so ver- erlich und schädlich/ umbzuhauen/ und man/ was um Breñholtz oder Bauen/ auf eine Seite thun/ andere aber auf Hauffen setzen / anzünden und ennen (an welchem Ort man in acht nimt/ daß

wegen

wegen des Saltzes der Wachsthum fruchtbar
Asche allenthalben über das Feld zerstreuen/ her
zum ersten mal umbackeren/ alles grosse Gesteine
lesen/ und auß dem Feld raumen solle. 2. So
ein Ackerfeld brach gelegen/ und steinicht ist/ soll
ebenmäßig die Steine außlesen / in die Wege
ausserhalb des Ackers auf Hauffen werffen :
da derselbigen viel / die Aecker damit umblegen
an vielen Orten bräuchig. 3. Auch soll man
der Ernde die Felder/ worauf die Frucht gestan
das Stroh/ und die Stoppeln außhauen und
ackeren. 4. Wil man ein kaltes Feld warm ma
als wañ man eine Wiesen umbackert/ die oben
und hart ist / und nicht viel Graß trägt; So
man sie erstlich umbhacken/ darnach umbackern
ner kalten Sand darauf führen / mit Mist üb
hen und underpflügen ; So erwärmet die S
den Sand/ und der Mist feuchtet das Land/
hernach gute Gersten/und dañ Korn/so man es
wegen ferner mistet/so trägt es desto besser und m

II. Das Ackern und Egen betreffend/ solle
1. Einmal zu Acker fahren / wann die Felde
zu naß und feucht/ sonsten wird sich die Erde in
Furchen auf einander zusammen waltzen / sonde
in den feißten und harten Gründen. 2. Ingleic
soll man auch nicht den kohtichten Mur oder s
michten Grund umbackern oder umbstürtzen / e
dann zuvor dünn worden/ dann sonsten nimt e
Grund nicht an. 3. Nach dem Umbackern soll
mit einem Schlägel die grosse Klötze und Erdsch
auf dem Felde zerschlagen und zertheilen / oder
mit einer guten Ege/so eiserne Zähne hat / durc
hen und zerschleiffen / damit der Same desto b
bekleiben möge. 4. Nach vorgelehrter Arbeit

in im Brachmonat/ wañ der Grund feißt und
ist / die Aecker felgen lassen; So aber das
Feld mager und dürr ist / muß man erst im
tmonat felgen/ je nachdeme es des Landes Art
h bringet und erforderet. *Nota.* So offt man
der bauen wil/ so soll man auf das Mittel gute
ng geben / nemlich / daß der Grund weder zu
och zu naß und feucht seye; Dann die grosse
te macht sie kohticht und muricht/ So aber das
gar zu dürr / kan die Pflugschaar und das Eisen
rund nicht genugsam fassen/ sondern wirfft nur
llen auf; Wann man aber das dürre Feld bre-
nuß / so solle man dasselbige wiederumb allwe-
bann es geregnet hat / noch einmal aufs neue
n und umbstürtzen. 5. Wie man die Acker-
nd Furchen machen solle / muß man sich nach
Landes Art und Gelegenheit richten; Dann an
n Orten macht man tieffe Furchen/ und schmale
nur neun oder zehen Furchen breit; An andern
aber macht man breite Bett von 28. biß 30.
en / und ackert es nicht tieff. 6. An etlichen
ackert man vor der Saat dreymal/ insonder-
ann man Rocken oder Korn darein säen wil;
dern Orten aber nur zweymal. Wo man nur
al das Feld umbackert/ so heisset man das Erste
rachfahr/ so vierzehen Tage/ oder drey Wochen
ohanni geschicht/ wann der Acker zuvor gedün-
und in zwey oder drey Jahren nicht gedünget
n. Zum andern mal thut man die Wend-
so etwan vierzehen Tage nach Johanni geschi-
nd ackert es tieffer. Drittens/ umb Bartholo-
ß auf Michaelis thut man die Saatfahr/ und
noch tieffer. Wañ man aber im Fall der Noht
reymal das Feld umbackern muß/ wann man
erstlich

erstlich gebrachet hat/ so muß man solches bald
und etwan drey Wochen hernach zum andern
etwas tieffer umbziehen / und zeitlich besäen / so
lich wann das Land schwach / und nicht gedu
worden. 7. Wie viel Pferd oder Zug-Ochsen
zu jedem Pflug vonnöhten hat / muß man sich
dem Land richten / kan man derowegen keine ge
Regeln setzen.

III. Belangend das Düngen der Felder
man zu mercken/ 1. Das Feld. 2. Die Zeit. 3
Düngung. 4. Die Verbesserung.

(1.) Felder sind underschiedlich: 1. Die allm
abhängichten Aecker und Felder/nicht aber die ab
tzende / wo das Wasser leicht abzuleiten/ sind a
quemst- und fruchtbarsten/da hingegen auf den
flach und ebenen das Schnee- und Regen-wasser
bequemlich außgeführet werden kan. 2. In der
gichten und hochgelegenen Aeckeren wird der
oder Mist samt der guten Erden durch Unge
leichtlich außgewaschen / hinweg geflösset; und
nicht dreymal ein Feld besäen kan/ wird wegen
zur Ernd gehofften Segens nicht gar sicher/ un
Elend seyn / welches unsere an denen Alpen ba
Schweitzer zu ihrem grossen Schaden erfahren.
Thalwerts ligende aber sind so wol wegen des S
tens als der Güsse beschwerlich. 3. Die harten
der sind viel trächtiger als die weichen / und die
ckern besser als die schwachen / und die luckern
als die dichten und vesten; gestalten das Lan
Fruchtbarkeit zwingen/ anders nichts ist/ als di
der lucker machen / welches uns das Pflügen
Egen augenscheinlich zu Gemühte führet. Auch
die feuchten besser als die trockenen / wann si
nicht gar zu morasticht oder sumpficht sind/ dann
se

e sind kalt und zähe / wiewol man ihnen mit
er Arbeit und Mist helffen kan. 4. Die san-
Aecker/wann sie wol gedünget werden/ und der
o etwas grob ist/ tragen ein zimliches gutes Ge-
sonderlich Rocken und Haber / dann Gersten
n sie nicht. Wann der Sand aber gar klein/und
ie Mehl ist/ so tragen sie nicht gern/ und brin-
fft kaum den Samen wieder. Aber auch hier
an helffen / und wer eine Probe davon haben
er betrachte die so genañten Knoblauchs-Felder
Nürnberg / und frage einen alten Bauren / der
hm sagen/ daß bey 60. oder 70. Jahren/ durch
der Baursleute der gantze Boden / der vorher
venig taugte / zum besten Land / und durchauß
ner vorigen Eigenschafft geändert worden seye.
ie lettichten Aecker sind für besser als die san-
n zu halten / absonderlich wo man Gelegenheit
nselben zu warmen Zeiten mit gesundem Quel-
sser beyzuspringen. 6. Die steinichte Felder
meistentheils kalt und trocken/ und nicht einmal
als die sandichte; und wer bey diesen das Latei-
Sprüchwort / *Omnem lapidem movere*, nicht in
imt/wird wenig gutes damit schaffen. 7. Kalt
rocken sind ferner die gebürgichte Felder/ item
und sandicht und grober Boden. 8. Kalt und
sind die läim- und lättichte Aecker/ kalte Thä-
em kalte Sümpffe/ wo das Wasser stehen blei-
wie die Zigeuner wahrsagen. 9. Warm und
n sind diejenige / so einer verbrannten Aschen
sehen; item kleinen Grieß und Sand/ oder viel
gel haben. 10. Warm und feucht sind diese/
e viel Sonne haben; fette Wiesen an den Was-
item diejenige Thal-Felder/so von dem Gebürg
überschattet werden. 11. Die schwartzen kleb-
richten

richten Aecker werden wegen innhabender Feu
keit für sehr gut gehalten/ da hingegen die weiß
aschen-graue wegen ihrer gesaltzenen Art nicht g
tet werden. Etwas geringer aber doch gut ist
gelb- oder leberfarbe Erdreich/ welches nicht nu
Wasser ertrincket/ sondern auch in sich behält
man es mit starcken Tritten nicht gleich wiede
pflätschen kan. Das rohte wil man in allerley
wächsen/nur für die Bäume nicht/ loben. 12.
jenige Felder/ die man immerdar bauet/ tragen
als andere/ weilen wegen Vestigkeit des Bo
und verstopfften Lufftlöchern der Erden die inne
Krafft der Fruchtbarkeit und *Fermentation* nicht
dämpffen kan/ dahero die lang außgeruhete/ verl
feyrende Felder und Neubrüch nicht so hoch zu sc
als die jenige Felder welche stäts gebauet worden

Wañ demnach/wie gesagt/ so vielerley Arten
Eigenschafften der Felder/als ist dem Ackerman
daran gelegen/ daß er des Bodens Natur/ Güt
Böse zuvor/ehe er anfänget zu bauen/ recht ler
kennen/ darzu werden ihm nun nachfolgende S
fernere Nachrichtung geben/ nemlich: 1. Er
den guten Boden nicht so wol bemisten und dün
als den jenigen/so mager und dürr ist. 2. Die d
und magern Felder solle man nicht zu sehr dün
weilen das Erdreich ohne das warm und dürr ge
Dañ so man es zu viel dünget/so verbrennet die
3. Die feuchten und nassen Felder muß man a
gen wol und feißt düngen lassen; sonsten wann
naß gefrieren/ so resolvirt sich der Mist/ und th
von seiner eigenen Wärme auf. 4. Man thut
sehr wol/ daß man die Felder nach und nach bem
als daß sie ungemistet bleiben/ oder auf einmal
Mist überführet werden; dann wann die Felder

bem

et / so erfrieren sie leichtlich / werden sie aber zu
mistet / so verbrennen sie.

) Die Zeit des Düngens oder Bemistung der
betreffend / muß man sich nach jedes Ortes
nd Gelegenheit / auch nach der jenigen Frucht
/ so man darein säen wil / als da ist Rocken /
en / Gersten / ꝛc. 1. Die Rocken- oder gemischte
/ da man underschiedliche Frucht darein säen
le man mitten im Winter / oder ein wenig dar-
sten. Etliche misten dergleichen Felder im Mer-
amit das Feld im Aprill desto besser beregnet
schlachter von solcher Nässe werde / und also
rbsts erwarten. 2. Die Weitzen Felder soll man
zu End des Herbst / damit das Ackerfeld nach
ach das Regenwasser einschlucken / und der
desto besser verwesen möge. 3. Andere Fel-
man ohngefehr umb Martini und im Win-
pann der Mond im Abnemen; also auch die
-Aecker / so eine Zeitlang außgeruhet / düngen.
e Felder solle man nicht im zunemenden Liecht
/ dann darvon wächset das Graß und andere
r lieber und besser. 5. Im Liechtmeß Monat soll
inen Mist außführen / ingleichem auch im
nd / dann dieses bringet viel Unkraut; Der
st aber am besten außzuführen im letsten Vier-
nn man nicht weit zu führen hat. Wann man
ar weit fahren muß / soll man den Mist auß-
nach dem Vollmond / diesen muß man aber
im letsten Viertel aufpflügen / und im Anfang
n spreiten / oder den Acker damit überziehen.
Vor-Jahr soll man den Mist nicht lang unge-
ligen lassen. 7. Den Mist soll man zum ersten
cht tieff einpflügen / zum andern mal aber tieffer.

Den Mist oder die Düngung anbelangend /

hat der Ackermann nachfolgende dreyerley Stü
acht zu nemen: 1. Die Materi. 2. Die Zu
und Bereitung derselben. 3. Die Güte/und S
lichkeit. 1. Die Materi/worauß man den Mis
Düngung macht/ist underschiedlich: Als da i
Menschen/Thieren und Geflügel/item von ab
tem Horn der Kammacher/Abschab von Perga
Beltzwerck/gebrannten Federn/oder von Strol
gebrañten Stoppeln/ Laub/ Kräuter/ Kamin-
Aschen/Hauß-wischeren/faulen Nußschalen/G
koht/murichte und schleimichte Erde auß sum
ten Gräben/ und dergleichen. 2. Wil man
Mist oder Düngung machen/so gräbet man
ben/ zu jedem Mist absonderlich/ also daß die
dem Regen/Dachträuff/auß den Vieh-ställen/
cken/und dergleichen befeuchtet werden mögen
nach läßet man im Sommer/ wann man Ze
umbstecken oder rühren/ als ob man einen G
dardurch machen wolte/ damit der Mist desto
faule/und bequem zur Düngung werden köñe;
soll aber einen jeden Mist zu rechter Zeit bereite
über ein gantzes Jahr ruhen lassen. 3. De
Mist oder Düngung ist von des Menschen
weilen er aber gar zu hitzig/muß man ihn mit a
Hauß- und Gassen-koht vermischen. Schaf
Geiß-mist ist auch sehr gut/ hernach der Kühe
eines Jahrs alt ist. Pferd-mist ist hitziger N
gehört derwegen auf die Winter-Felder. Nota.
man Pferd-mist auf Sommer-Felder führen n
soll man denselbigen mit halb so viel Kühemi
mengen. Der Esels-mist wird für besser gehalt
der jenige/ so von anderen Thieren komt/ wann
dessen genug haben kan: Die Ursach ist/ daß di
ihre Speise wol käuen/ fressen langsam/und ver

esser ihr Futter; Nach diesem ist erst der Schaf-
hernach der Ziegen- der Pferd-Stutten- und
Mist die besten. Der Säu-mist ist der aller-
wegen seiner übrigen Hitze/denn er verbrennet
rund von Stund an. Dieser Mist ist aber
die Hopffen-Gärten / Zwiebeln- und Knob-
Felder. Der Hüner-mist gehört in die Gärten.
-mist ist nicht gut auf die Aecker/ besser und be-
r ist der in dem 1. Cap. dieses Buchs entdeckte
nische *Liquor*, sonderbar auf die Winter-Felder.
rmalen zu betrachten / daß die Seel der Erden
Saltz genennet werde/ wie solches *Alex. Coccius*
miast. Lucis T.I. p.m.62. mit folgenden Worten
estätiget: *Anima Terræ Sal dicitur, ita ut si ipsa*
e privetur, virtutibus omnibus privaretur, & præ-
pullulandi, germinandi & enutriendi, quod evi-
quisquis visere potest apud Vitriarios in Vitro, Ter-
ue vera igne lota, sed emortua, & privata suo Sale,
erilis est, & infœcunda, nullasque habet virtutes
prietates (quas nos refundimus in privationem
et Lucis atque Nectaris Cœlestis, cùm circa alia
s prædita sit virtutibus ipsa Lux, atque tam Sul-
uam Mercurium ipsa sola ex congestione Elemen-
in Centro Terræ concluforum producere valeat.)
egetantia, quæ ex terra nutrimentum eliciunt, esse
pregnata nec oppugnamus, nec alios inficias ire
us, qui præcipuè à Chymicorum arcanis jejuni non
unt.

) In Verbesserung des Feldes hat der Acker-
achfolgendes zu observiren. 1. Daß es ein ge-
Mißbrauch seye / den auf die Aecker außge-
n Mist lange zeit ohnundergescharret ligen las-
ndeme dessen flüchtiges fruchtbar-machendes
vergeblich in die Lufft verflieget; welche unsere

getreue Lehre sonderlich bestätiget der alte hoch
rene Lehrer *Lucius Columella* in dem andern Buch
Ackerwerck Cap. 3. pag. XIIII. meiner Edit. m
genden nachdencklichen Worten: Ehe dann m
schwachen Gründ zum andern mal ehret / sol
sie zuvor düngen / dann davon werden sie feiß
wie man ein Thier wol fütert. Auf ebenem Feld
man nicht so viel Misthäuffen schütten / als a
Bergen; und soll allweg ein Hauffe auf fünff
Mists haben / und soll in der Ebne je ein Hauf
Schuh von dem andern stehen / aber an einem
lein sechs schuh / und das soll geschehen / so der
abnimt / dasselb mindert das Kraut auf den Ac
Auf eine Juchart das man dick düngen wil / sin
Fuder Mists genug / wo mans aber nicht
haben wil / da hat man mit 18. genug. So da
Mist gespreitet wird / soll man ihn hinunder
und bedecken / daß er von der Sonnen die
nicht verliere / und das Erdreich seine Nahrun
von hab und feißt werde. Darumb soll man a
mal nicht mehr Mists auf einen Acker spreiten
das man ein Tag *NB.* undern egen und bedecke
2. Riesichten und sandichten Feldern muß ma
fetter läimichter Erde / Mist / Schleim und
auß Gräben oder sumpffichten Gruben und T
helffen. Ein solche fette läimichte Erden (*Terra
nea, primæva, Helmontio Gur, ceu aptum Salis nitro
sertim & hinc lucu habitaculum, ceu ex Chymia
constitit ex hac terra aquè ac ex argillâ spiritum
destillari posse*) ist alhier zu Basel bey Außlau
Birsicks in den Rhein / nahe bey dem alten
thurn (da vor alten Zeiten eine Uberfahrt ward
dahero der Ort erstens Passel geheissen worden
in dem so genannten Teuchel-Weyer / nahe be

Sch

tzen-Matten/ zu samlen; welche mit altem Ge-
grund vermischt/ auch trefflich gut in die Re-
nderbar so diese mit Kühe-bau etwas mehr als
z gewesen/ zuvor sind gedünget und gemistet
n. 3. Gar zu fettes Land soll man mit kleinem
und Sand überführen/ und mit geschleimter
asche vermengen. 4. Nosichte und nasse Aecker
mit anderem Grund erhöhet und tieffe Gräben
b geführet/ und also die überflüßige Feuchte
räsie abgeleitet werden. Diesem Mangel und
n übriger Unfruchtbarkeit durch Kunst zu helf-
nnen wir nicht vorbey gehen zu vermelden/ wie
n Engelländer im Trockenen/ wie wir in dem
n Capitel dieses Buchs/ mit Nassem/ eine be-
e Art der Fruchtbarmachung eines Ackers oder
des erfunden/und vast rühmet/dergleichen man
u den vorbemeldten Reben/ und zu denen in
dem Buch zubetrachtenden Bäumen/ ꝛc. man
h und mit Lust gebrauchen mag; sintemalen es
Sachen bestehet/ die ein flüchtig urinosisch und
ch Saltz mit sich führen/ und hiemit der mit
geschwängerten Lufft (welche nicht allein durch
Schwäre den vegetabilischen Safft obsich trei-
ndern auch durch ihren Salpeter das Erdreich
bar machet) einen genugsamen Ingreß mit-
i/ daß die Fruchtbarkeit hierdurch bestens befür-
werde. Sie *Ingredientia* sind gemein Saltz/ ein
ungelöschter Kalck/ drey theil/ solches soll man
mmen in einen Kübel im Schatten thun/ mit
)- Ochsen- oder Kühe-Harn/ den man beson-
m Stall in einer Gruben oder Trog auffsam-
nne/ so viel man vonnöhten hätte/ anzufeu-
nd so viel des Urins auf den Kalck zu giessen/
zu einem Teig oder Brey worden/ massen man

solche Vermischung wol und fleißig umrühren
daß es wol mit einander vermenget werde/ da
muß man es etliche Tag lassen stehen/ biß daß
sie klumpen weiß/ wie sonsten abgelöschter Kal
könne herauß nemmen/ ferners aber muß man m
einander gelegten backenen Steinen (nach der
nier Hr. *Vigani in Medulla Chym.*) wie ein Ofe
bauen/ daß man bequem Feuer darunder zu m
Raum genug habe/ wann das geschehen/ muß
eine Reihe Holtz / auf diß eine Portion und
Bonen-stroh/ und hierauf von besagtem zuge
tem Kalck einen Klumpen oder Kugel/ so viel
Verstand lehret/ daß dessen nicht zu viel seye/
Nach der ersten Reihe soll man die andere also
mals auch die dritte also anlegen/ daß alleze
Holtz / nachmals Bonen-stroh / und darauf
Kalck-Teig geleget werde. Darauf soll ma
Holtz und darauf ligende Materi anzünden
Feur erhalten/ dasselbe zusammen halten/ biß e
zusammen zu Aschen worden/ worbey leicht zu
sen/ daß man das Holtz immer wieder zusamen
müsse/ wann es/ wie es zu geschehen pfleget/
len. Diese drey Dinge haben alle in sich ein
tigkeit/ wie von Bonen-stroh es die Erfahrun
ret/ daß der Acker/ worauf Bonen gestanden/
Weitzen trage; Es muß aber der Stengel und
auf dem Acker nicht zu knap oder zu nidrig und
zu genau abgeschnitten werden/ dañ diß Stro
Acker dünget / und je mehr Stroh oder Sto
von den Bonen darauf bleiben/ je besser befind
der Acker gedünget. Dieses ist auch wahr zu fi
wann blosse Asche von Bonen-stroh gesamlet
dieselbe auf ein Geländ im Garten gesäet wird
sen alles hierauf frölich wächset / welches gen

nzeige gibet / daß solche Asche müsse fett ma-
und der Erden wol anstehen. Besagte und nun
-bereitete Materi / wann alles zusamen in einer
beysamen liget / und von sich selbst erkaltet / ist
in fertig / und man brauchet sie / als eine Dün-
/ mit derselben die Aecker und Geländer zu be-
n / nachmals under die Erde zu bringen mit
n oder graben / wornach das Land durchfettet
fruchtbar gemachet wird / daß an statt vieler
r oder Wagen Mistes / sonderlich so diese nicht
önnen zugeführt werden / man eben so glücklich
Frucht haben kan. Hierbey aber ist alsobald / oh-
rnünfftige Erinnerung / mit Händen zu greif-
)aß man dem Graß steuren müsse / daß nicht die-
ie Fettigkeit wegfresse. Und so dañ nehme man
eine handvoll zu einem Weinstock oder Baum /
erden sie trefflich gedünget.

r. Die Felder zu Brachen / hat man zu wissen /
dardurch eine Zeit verstanden wird / wie lang
elder ungebauet ruhen lassen müsse / damit man
bige nicht allzu sehr außmergele / und selbige
salpetrischen Saltzes beraube. Es bestehet aber
Brachen in Abtheilung der Felder und gewisser
nung / und hat man sich hierinnen gleichfals nach
Landes Art / Natur und Gelegenheit zu richten;
r setzen aber zur anweisung nachfolgendes Täfe-
Herren Böcklers zu einem Exempel / welches
e ein jeder verständiger Feld-baumann nach sei-
Belieben vermehren oder verbessern / und auf
e Lands-art richten / auch in Herren *Coleri*, von
hberg / *Florini*, Thiemens / ꝛc. Hauß-Buch weit-
figer nachsehen kan.

Das Feld in Drey Theil.

Theil.	Jahr.	Frucht.
I.	1.	Dünckel und Ko Wicken und Ha Brach.
II.	2.	Wicken und Ha Brach. Dünckel und Ko
III.	3.	Brach. Dünckel und Ko Wicken und Hab

Das Sibenzehende Capitel.

Wie und welcherley Same gebühr zu säen / auch der Feld-Früchten Nutzen/ ꝛc.

EIn wolverständiger Ackersmann/ er säen wil/soll allwegen folgende S beobachten: 1. Das Erdreich. 2. Samen/ dessen Natur/ Güte/ Zur und Bereitung. 3. Die Zeit und nung der Saat/ samt der Einegu 4. Die Zeitigung der Feld-Früchte/ samt der Er

f.

ie auf den Korn-Schütten die Früchte ohne den zu behalten. 6. Das Brot backen und ieden.

Das Erdreich/ von dessen vielerley Art schon det/ ist insonderheit nach Art der Frucht zu be- en/ nemlich/ 1. Daß man Korn und Weitzen e geschlachte und lucke Erde säen solle/ dann wo Feld gar zu starck und naß ist/ da wächset das er-Korn nicht gern. 2. Korn auf wolgedüng- rgichte Felder gesäet/ bringet reichliche Frucht. orn säet man in fetten Landen dünner/ in den rn aber etwas dicker. 4. Korn und Weitzen in und ebenen Gründen gesäet/ bringet auch viel Nota. Somer-Geträide lohnet allezeit besser in gen Aeckern/ dann das Winter-Geträide. Je- st dieses nach der Güte des Feldes zu verstehen. eitzen soll man in gut schwartz und fettes Land ingegen ist zu dem Weitzen das dürre/ äschichte/ tein- und kalckichte Feld nicht gut noch nützlich. Weitzen auf getüngtes Flachs-Land/ oder auf ni- wol-gedüngte Aecker gesäet/ bringet reichlich. ersten erforderet dürren/ mageren und luckeren d/ oder aber durchauß feißt und wolgedüngtes 8. Habern solle man dick oder dünn säen/ je eme das Feld starck oder schwach ist; derowegen nan die starcke Felder reichlicher dann die schwä- besäen. 9. Erbsen erfordern ein mittelmäßiges und einen Acker/ so nicht zu überflüßig gedün- och zu feißt seye/ dann sonsten treibet es zu hoch/ umb/ und faulet. 10. Erbsen wachsen am be- uf Rüb-Ländern. 11. Erbsen auf Brach-äcker / hernach undergepflüget und geeget/ tragen ch. 12. Erbsen auf gar schwaches Land/ solle elbiges mit Pferd-mist überziehen/ dann säen/

hernach einackern und egen. 13. Linsen erford
dergleichen Land / wie die Erbsen / item/ eine f
schwartze und feuchte Erde / oder feißten S
14. Linsen erfordern auch einen guten / schwa
und trockenen Acker. 15. Bohnen wollen einen
ten und wol-gemischten Grund haben. 16. W
säet man nur in geringere Aecker und Brachfeld
nicht zu feucht/ackert und egt sie under/wie die Erb
17. Hirß wil in ein gutes/fettes und wol-geack
Land gesäet seyn / erfordert auch einen dünnen
ckern und durch-gebaueten Boden ; dann die d
magere und kreidichte Aecker sind nicht gut h
18. Heydenkorn wil einen mittelmäßigen A
Grund/so nicht zu feißt noch zu mager/haben ; w
set auch gerne in feißten / kalt-steinichten Fel
19. Leinsamen soll man in gute/schwartze/mittel
sige Erde/ so nicht zu dürr noch zu feucht ist/säen ;
der Flachs wächset gern auch in nidrigen/flachen
feuchten Feldern/ wo zuvor Weitzen und Gerste
standen. 20. Hanff soll auf die Flachs-Lände
säet werden. 21. Reiß wil ein nasses und feu
Land haben.

II. Den Samen betreffend/ so wird derselbig
viererley Weise underscheiden. 1. Warm und
cken; Als da ist Korn/ Haber/ Wicken und H
2. Kalt und trocken ; Gerste/ Hirß/ Erbiß. 3. W
und feucht ; Weitzen/ Dünckel/ Heydenkorn/ R
men. 4. Kalt und feucht/ Bohnen und weisser M

1. Weitzen und Korn/ so zur Saat dienet / soll
Ackermann das beste und vollkommenste/so fein
glatt/ leicht/ zeitig und goldgelb ist/ soll auch nicht
ein Jahr alt seyn/ erwehlen. 2. Gerste soll auch
kommen/ starck/ frisch/ weiß/ schwer/ auch nicht d
stochen seyn. 3. Man soll von allem Samen

at den besten / schwersten und vollkommensten
en. 4. Was auf Bergen gewachsen/ solle man
er auf Berge säen / also auch / was auf nideren
ebenen Landen gewachsen/ muß man wieder in
Ebene säen. 5. Deßgleichen was auf dürzem und
tem Lande gewachsen/ soll wieder auf dürzes und
tes gesäet werden: Weilen es sonsten seiner Art
Natur zuwider. 6. Man soll aber auch den Sa-
/ so in einem schlechten/ schwachen Felde gewach-
in ein besseres und stärckeres säen. 7. Den schwe-
n Samen / insonderheit was runde und glatte
cht ist/ kan man am besten erkennen/ wann man
elbigen in das Wasser wirfft / so fället der schwe-
zu boden / der leichte schwimmet oben / diesen läs-
an mahlen / oder gibt denselbigen den Hünern/
anderm Viehe / den schwereresten aber erwehlet
zum Säen. 8. Den Samen kan man tüchtig
gut machen/ wañ man denselbigen in Wasser er-
het/worinn Salniter zerlassen; dañ der Salniter
auß dem Kühe-mist und Erde auß den Viehe-
en gemacht / hat derowegen eine verborgene/ sub-
natürliche Wärme/ alle Gewächse wachsen zu ma-
. Sihe das I. Cap. 9. Etliche vermeinen/ man soll
Samen mit Wein/ oder mit Oel / und Wasser
rengen / so werde darvon die Frucht besser/ und
e nicht so bald Schaden. Nota. Den Weitzen-
men zuzurichten/ daß die Frucht nicht brandicht
de/ so überschlägt man bald etliche Garben/ zum
men-Weitzen / und schüttet ihn auf den Boden/
tet ihn auß / daß er nur eine Hand dick lige/ siebet
hen darein/ rührts wol under einander/ läßt es drey
g wol ligen/ und säet ihn auß/ wañ die Soñ in der
aag ist/ nach der getreuen Hr. Böcklers Lehre.

II. Die Zeit und Ordnung der Saat betreffend/
muß

muß man sich hierinn ebenmäßig nach des Landes
und Gelegenheit richten; dann zu einer andern
wird gesäet in warmen Ländern/ und zur andern
in kalten Ländern/ man hat aber ins gemein zu w
die Abtheilung der Zeit/ nemlich:

Die Sommer-Saat-Zeit bestehet in Dr
Theilen: 1. In der Frühe-Saat. 2. In der M
tel Saat. 3. In der Spaten-Saat.

1. Die Frühe-Saat geschihet zwischen dem
Aprill und 8. May. 2. Die Mittel-Saat von
8. May biß auf den 25. desselbigen. 3. Die S
Saat vom 25. May biß auf Viten Tag.

Also wird auch die Winter-Saat-Zeit in D
Theile abgetheilet: 1. Die Früh-Saat-Zeit
10. Augusti biß den 15. desselben. 2. Die M
Saat-Zeit vom 15. Augusti biß den 1. Septem
3. Die Spat-Saat-Zeit vom 1. biß den 15. S

In schweren und nassen Länderen säet man K
oder Rocken stracks nach Laurentii. In mittelm
gen Länderen 8. Tage vor oder nach Bartholo
Im neuen Mist 3. Tage vor dem Vollmond.
alten Mist drey Tage nach dem Vollmond. W
die Bircken gelbe Blätter bekommen/ so säet ma
kalten Ländern die magern Felder/ wann der M
abgenommen. Wann man das Korn allzu f
säet/ wider des Landes Eigenschafft/ so wächset
Stroh/ und wenig Korn. In Süden und W
Winden/ das ist/ die jenigen Winde/ so von M
und Nidergang kommen/ wie auch im Regenw
soll man kein Korn säen. In kalten Ländern soll
langsam säen. In Feldern/ so weder zu kalt no
warm/ ehe/ und in warmen am allereheften. In
perirten Tagen ist besser zu säen/ als in trockenen
kalten Tagen/ dann die temperirte Zeit locket die

se herauß/ die Kälte aber hält sie zuruck. Wann gar zu zeitlich säet/ so überwächset sich die Saat r/und ist dem Geträid nicht gut. Wann man Vollmond säet/ so blühet es fein mit einander/und zugleich reiff/ man muß aber mit der Saat vier- Tage lang warten. An etlichen Orten säet man im Neuen oder zunemenden Mond / an andern im alten Liecht. Wann man Winter-Rocken im en gesäet hat / so muß man ihn gleich underzie- und nicht über zween Tage lang im Regen ste- assen. Die beste Saat-Zeit an etlichen Orten tweder 14. Tag vor oder 14. Tag nach Michaeli. nter-Rocken säet man auch 4. Wochen vor Mi-/ sonderlich auf sandichte und hohe Felder; Die ge Aecker aber besäet man umb Michaeli / oder rselbigen Woche.

Rocken oder Korn (wie man es an etlichen Or- ennet/ zu Basel aber ist Korn *Zea dicoccos*, oder lt / der Kernen aber *Triticum* oder Weitzen) z- und Gerste sollen 8. Tag nach Michaeli schon t seyn/ also daß es vor dem Frost noch ein halben ers lang aufgehen kan. Es ist aber hierbey zu ken/ wann es gefrieret/ ehe es aufgehet oder käu- so erstickt und verdirbt es. So bald nun geackert/ man in die frische Erde säen/ und hernach egen. tlichen Orten säet man / und ackert es hernach r. Im Nassen ist nicht gut säen und egen. Im mmer ist gut säen und egen/ wann es hinder der stäubet. Die sandichte Aecker säet man zu erst/ emlich das Korn/und ackert es under. Im Herbst man die Hand voll / im Sommer aber weniger n. Wil man wissen/ob man reichlich genug ge- abe oder nicht/ so strecke die Finger deiner Hand und drucke also die flache Hand samt den Fin-

gern

gern in die Erde/ auf das besäete Feld / nim̃ her
in acht / wie viel ohngefehr Samen-Körnlein in
Hand-Form ligen: als / An Weitz und Korn
nicht über 7. oder 8. und nicht under 4. oder 5.
An Gersten am meisten 9. am wenigsten 7. An
nen zum meisten 6. zum wenigsten 4. Was sich
zwischen jetzt gesetzter Zeit haltet / dasselbige ist
rechte Mittel. Wo aber viel Schnee oder Fro
muß man etwas reichlicher säen / weilen viel Sa
verdirbt. An kalten Orten soll man die Herbst-S
frühe/ und im Frühling spat anfangen. In war
Ländern säet man im Herbst spat/ und im Früh
bald. Sommer-Rocken wird im alten Mist ge
darinn ein-oder zweymal Korn gestanden/ man
ihn aber etwas dick säen. Wann der Sommer-
cken das dritte Korn gewesen/ so muß man das
wieder misten. Korn wird auch gesäet auf M
Geburt/ und schosset umb Waldpurgi. Korn da
guten Mist gesäet/ wird am ersten reiff / es solle
dem Samen nicht gut seyn. Korn soll man säen
es noch vor dem Frost aufgehe/ dann wañ das K
in der Milch erfrieret/ so verdirbt es sehr. Nota. W
man eine reiche Korn-Ernde hoffen wil/ soll man
lich das Korn säen / hernach dasselbige underack
und oben darauf wieder besäen und egen. W
Weitzen säet man auch kurtz vor Michaelis/ doch
man den Mondschein in acht neñen. An war
Tagen ist die beste Saat-Zeit/ wann der Mond
ist / sonderlich wann er 15. Tage alt ist/ so kan
vor- und nachmittag säen. Es ist auch gut säen/
der Mond mit starckem Schein die Fische / Kr
Jungfrau/ Wassermann/ Waag / Zwilling du
laufft/ in solchen Stunden/ wann er under der E
ist. Ferner / die beste Zeit Korn zu säen / ist zwi

Neumond und Ersten Viertel an einem Tage/ n der Mond im Scorpion/ Krebs und Fisch ist; dieses sind kalte und feuchte Zeichen: Oder an n Tage/ wann der Mond im Zwilling/ Waag Wassermañ/ dann dieses sind warme und feuch- eichen/ in den Stunden Jupiter/ Venus und urni. Winter-Korn soll man säen/ wann die me in Scorpion gehet/ nemlich vom 14. Sept. en 13. October. Und wann die Sonne in die ag gehet vom 14. Octobr. biß den 11. Novembr. auch vom 20. October biß den 15. Nov. Der mer-Weitzen wird gesäet in der Car-woche oder grünen Donnerstag. Der Winter-Weitzen auf thei oder 14. Tag vor Michaelis. Der Weitzen- ne soll aufs wenigst 3. Monat alt seyn.

Gerste (*Hordeum*) soll man säen 3. Tag vor nach Urbani/ und 3. Tag nach der Saat soll man Gerste erst egen/ hernach in 8. Tagen underackern. ndern Orten säet man die Gerste nach dem 15. ll/ wann das Land leer ist/ und zweyerley Feld- eit außgestanden hat. Wann es aber dürrer und erer Boden/ so kan man ein wenig früher säen. der 9. Woche nach Ostern solle alle Gerste schon r Erden ligen/ je nachdeme es das Land leidet. nidrigen Aecker mag man wol 3. Wochen vor anni mit Gerste besäen. Gerste komt ohngefehr Tagen auß der Erden herfür. Am besten ist es sten zu säen/ wann es auf dem Acker stäubet/ und lcker wol außgetrocknet ist; dann sonsten/ wann Feld zu naß/ oder die Gersten-Saat zu sehr be- et wird/ so sauret sie auß/ und gehet gelb auf. Die ere Gerste/ so in dem Wasser underfället/ soll man amen nemen. Wann die Gersten zur Saat gar rr/ kan man sie zuvor feuchten/ oder in Wasser legen/

legen/ daß sie desto ehe aufgehe. In den nidrigen
dern muß man die Hand voll neẽmen zum Säen
den höhern aber nur halb voll/ es muß aber dop
gesäet werden/ es seye dann/ daß einer eine g
Handvoll habe/ und viel darmit fassen könne; S
sten soll die Gerste dick gesäet werden; Die Wi
Gerste auf Matthäi/ oder 14. Tage vor Micha

3. Habern (*Avena*) säet man im alten und n
Liecht/ jedoch daß der Mond nicht schwach im Sc
seye. Den Habern säet man in der Zeit des Jahr
Frühling. Man säet auch im andern Viertel ei
den 3. oder 4. Tag nach dem Neumond. Item 2.
3. Wochen vor der Gersten-Saat. Wann man
Habern im Neumond säet/ so risselt er sehr im
fen. Man hält es auch für gut/ wann er in kalten
dern im Nordwind gesäet wird. Habern soll
nicht dick/ sondern fein dünn säen/ so wächset er
besser/ ist aber zu verstehen in schwachen Feldern;
aber die Felder stärcker/ mag ihn wol dicker säen/
aber wol eingeeget werden. Man mag auch wol
Habern etliche Tage nach der Saat erst einegen
er schon gleich angefangen zu käumen; dann diß
offt guten Habern. Item Habern/ so schon ange
gen außzuwachsen/ mag man wol zum Saat-Ha
neẽmen/ dann der Habern wächset für sich selbst ge

4. Erbsen (*Pisum majus & minus*) werden zu un
schiedlichen Zeiten gesäet; als im Hornung/ M
und auch wol im Herbst/ je nach des Lands Art
Gelegenheit. Erbsen sollen bey feuchtem und
temperirten Wetter im zuneẽmenden Mond ge
werden. Wann es die Zeit leiden mag/ soll man
sen nach dem Vollmond/ oder letsten Viertel
Wann man Erbsen im Neumond in ein gar fe
Land säet/ so blühen sie allzeit/ und bringen eine

nene Frucht. Man säet auch Erbsen in der Car-
. Erbsen säet man vom Frühling biß auf Mi-
s/ also daß man immer grüne Schotten haben
o in die Küche gehören. Erbsen verwandeln sich
in nassen Landen/ darumb pflegt man sie ein
in Gersten- das andere in Rocken-Stoppel zu
Erbsen soll man auch säen/ wann der Mond
oder drey Tag abgenommen hat. Erbsen soll
nicht im Mittags-winde säen/ dann sie werden
freßig ; auch nicht in den Mitternächtischen
den/ dann in diesen werden sie hart/ und lassen
cht weich kochen. Die Grauen Erbsen soll man
Philippi Jacobi säen/ aber man soll darbey des
ds Lauff/wie oben gemeldt/ in acht nemen. Erb-
n man auch zuvor einweichen im Regen- oder
-wasser/hernach im letsten Viertel säen. Erbsen
an säen nicht im Zulegen des Monds/ sondern
der im Vollschein/ oder nach demselbigen/ oder
sten Viertel des brechenden Mondes/ das ist/
bnemen : Diese Erbsen brechen im Hafen/ und
sich fein weich/ sonderlich wann man sie im
achen-wasser über Nacht stehen laßt/ und dar-
ußsäet im Zwilling/Waag oder Wassermañ.
ockene Felder soll man auch trockene Erbsen
Erbsen soll man in trockenem Wetter einsamlen.

Linsen (*Lentes*) werden gesäet umb die jenige
gleich wie die Erbsen. Man säet auch die Linsen
sten Viertel des Monds/ so werden sie weich.

Wicken (*Vicia*) solle man vor 15. Tagen des
ds nicht säen/dann sonst thun ihnen die Schna-
rossen Schaden. Wicken soll man säen/ehe der
z eintritt/ dann sonsten sollen sie dem Vieh nicht
d seyn. Wicken gleich im Vollmond gesäet/
en völlige Schotten.

7. Hirsen (*Milium*) wird in guten fetten La
im Majo im letsten Viertel des Monds gesäet.
säet man zu Ende des Mertzens/ dann er wil W
haben. Hirse soll man sonsten auch im abneme
Mond säen auf Lein-Aecker. Hirse soll man früh
Hirse säet man 2. oder 3. Tage nach dem Voll
im Majo/ den Sonnabend vor Cantate/ oder
dieselbige Zeit/ nachdeme es die Witterung leide
Hirse wird zwischen den Fingern gesäet/ gleic
der Rüb-Same.

8. Heidenkorn (*Eryſimum Theophraſti Ereſii fol
deraceo Caſp. Bauh.*) soll man gar nicht im neuen/ so
im abnemenden Mond säen. Die Zeit dieser
soll ohngefehr umb Philippi Jacobi geschehen.
säet auch Heidenkorn im letsten Viertel/ 3. 8. od
Tage vor Viti. Man säet auch in den Osten-
Osten- oder Süd-winden. Heidenkorn-Saat
man nicht zumal auf einen Tag thün/ sondern d
nen Theil früher/ den andern später/ weilen sie
lich erfrieret. Heidenkorn säet man sehr und dic
nur mit halber Hand.

9. Leinsamen (*Linum*) im Neumond gesäet/
get viel Saat/ im alten Mond aber wenig/ aber
bessern Flachs. Lein säet man auch/ wann die A
blühen/ im vollen und abnemenden Liecht/ so lan
Mond noch schein-reich ist. Leinsamen fället
Mittel-Saat. Lein wird auf dreyerley weise g
1. Zween oder drey Tage vor Mariä Verkündig
oder Ostern/ oder zween oder drey Tage hernach/
zeit vormittag/ wann es fein hell und trocken W
ist/ dann dieser geräht gemeinlich am besten. 2.
säet auch den Leinsamen umb den Palmtag/ oder
freytag. 3. Oder drey Wochen vor oder nach
gii/ sonderlich auf diesen Abend. Wañ man den

ier/ so wird er kleinhärig und weich/ und kan man
in rein spinnen/ gibt aber wenig Saat. Wann
den Lein dünn säet/ so wird er grobhärig/ und
nt viel Saat/ und spinnet sich grob. Etliche säen
den Lein einen Tag vor Mariä Verkündigung.
re säen den Lein etwan 10. Wochen vor Jacobi/
die Aepffel blühen/ wie oben gemeldet. Man
uch den Lein einen Tag oder etliche/ vor Jacobi
en Mond/ ehe der neue eintritt. Wañ der Lein
ien Mond gesäet wird/ so blühet er immer/ und
t keine Blätter.

. Hanff (*Cannabis*) säet man an etlichen Orten
Lertzen/ an andern Orten aber am besten mit der
e zugleich vor Urbani im Majo. Hanff soll im
nenden oder nach dem Vollmond gesäet wer-
Hanff säet man das andere Jahr auf das Flachs-
so das Jahr zuvor Flachs getragen. Hanff
uch vor dem Vollmond in Kraut-Aecker und
Mist gesäet. Wann man den Hanff im ab-
iden Liecht säet/ so bringet er wenig Saat/ aber
Hanff.

. Reiß (*Oryza, Turcarum deliciæ*) soll man ei-
ag zuvor in frisch Wasser einweichen/ ehe man
en wil. Reiß wird an underschiedlichen Orten
Zeit/ gleich wie der Hirß/ gesäet.

D weilen heut bey Tag der Taback und Carten-
uch auf die Felder (sonderlich wegen dem gros-
utzen/ so man darauß ziehen kan/ sintemal wir
tet worden/ daß ein Jucharten 16. in 18. Cent-
ngen könne/ ein Centner Taback aber von 6. biß
Gulden ohngespoñen bezahlt werde) gesetzt wer-
t von selben auch etwas zu melden.

Taback (*Nicotiana Tabacum*) gibt Dreyerley
/ welche so wol in Portugall/ als America/ und

anderen heissen Ländern den Winter und das g
Jahr durch grünen: doch ist under diesen drey
Arten des Tabacks/ der Grosse mit den breiten
tern der beste. Was seine Außsaat betrifft/so be
es derselben in denen heissen Ländern gar nicht:
daselbst besamet er sich leichtlich/ bey uns aber
gegen Mittag in einem wol-gemisteten und von
kraut reinen Acker gesäet werden. In deme ma
vor den Samen mit Kreiden-Pulver vermischt/
recht zusehen wohin er gesäet wird/ man soll ihn
etwas dichte (doch auch dessen nicht gar zu viel se
samen säen. Herr *Sebizius* von Straßburg sagt/
soll ihn mitten des Aprilis wie Lattich säen/ mit
reich und etwas Aschen/ und meldet/diß Kraut
langsam auf/ und seye vor der Frost/ mit Zud
wol zu bewahren; wañ aber die Pflänßlein das
te Blat erzeicht/ so setzt man sie beym Regenn
anderthalben Schuhe weit von einander in feu
Grund/ bewahret sie für Unkraut/ und begießt
es nicht regnet/ fleißig. So sie nun ins wachsen
men/ so bricht man die understen zwey Blätte
weg/ und häuffelt den Stengel mit Erde an/wie
bey dem weissen Kabis-köhl zu thun pfleget.
diesem nimt man im Majo oder Junio bey ab
menden Mond die understen drey Blätter ab
thut sie/ weil sie nicht viel dienen/hinweg; ingle
bricht man auch alle Neben-schösse auf denen S
nebst dem obersten Stengel hinweg / damit
Blättern/ welche man stehen läßt/ nicht die Nah
entzogen werde. Im Julio und Augusto nimt
nach und nach immer die Blätter ab / also da
Endigung des Augusti alle Abblattung gesch
sey. Den Stengel lässet man also stehen/ welche
im Winter erfrieret und abfällt. Die Pflantzen

e man zum Samen wil stehen lassen/ sollen von
stärckesten erwehlet/ und gleich denen anderen
lattet/ und die Nebenschosse weggenommen wer-
Den mittelsten Schoß aber muß man ihnen las-
elcher alsdann blühet/ schüsset und den besten
en bringet. Die abgebrochenen Blätter/ nach-
hnen die grosse Rippe biß auf die helffte außge-
ten worden/ lähnet man reihen-weise auf einan-
n eine Wand/ so erhitzen sie sich und fangen an
witzen: wann sie nun also 6. biß 8. Tage/ nach
as Wetter/ gelegen und genug geschwitzet (wo-
man dann sehr genau achtung geben/ und öffters
ich fühlen muß/ daß sie nicht zu sehr schwitzen)
man sie an Faden/ und hänget sie an einen
ichten Ort/ oder auf den Boden zum abtröck-
wann sie nun genug abgetrocknet/ so feuchtet
ie mit einem Schwam/ der in rein Wasser ge-
et/ an/ und spinnet sie zu Stricken. Wer aber
tlicher Art einen gewürtzten Taback verlanget/
chtet einen sonderlichen Syrup zu/ womit er die
ter bestreichet/ selbige Lagen-weise auf einander
und zusammen drucket; sie auch mit wollenen De-
udecket/ und darunder mit dem Syrup/ wol
jäsen lässet/ alsdann wieder am Schatten et-
abtröcknet/ und also zu Stricken spinnet. Ins-
in richten sie diesen Syrup auß dem Safft/ wel-
uß denen zu erst abgebrochenen Blättern/ Sten-
und außgeschnittenen Rippen gepresset wird/
vermischen solchen Safft mit starckem Spani-
Wein oder Malvasier/ einem guten theil Salz/
s und Jngwer: lassen solches zusammen über ei-
gelinden Feuer etwas einkochen/ verschäumen
gestehen/ giessen alsdann das klare ab/ und ver-
ren diesen also zugerichten Syrup in einem be-

quemen Geschirr zum Gebrauch. Herr Elsholtz
schreibet auch ebenfals diesen Syrup also; aber H
Magnenus verwirffet beydes den Wein und den J
wer / weil sie allezeit den *Americanischen* Ingw
darzu nemen; derowegen thut er nur zu dem obi
Safft Zimmet/Aenis/Fenchel/etwas wenigs Or
talischen Jngwer/ und ein wenig Saltz / oder a
an statt des letsteren / das auß denen in einem O
zu Asche gebrennten Tabacksblättern / und nach
Kunst zugerichtete Saltz / von diesem also zuge
teten Safft nimt er ein theil / vermischet solches
vier theil Honig/ lässet solches zusammen kochen/
schäumen und sich setzen: alsdann giesset er das k
ab/ und hebet es alsdann zu obigem Gebrauch a
Die Krafft des Tabacks fliesset von seinem häuffi
Schweffel und Saltz / daher er reiniget/ Schmer
stellet/ und aller Fäulung widerstehet; Hr. *D. Sebi*
hat ein Nasen-geschwär mit dem Safft sehen hei
wie dann die mit Schmaltz bereitete Salbe dav
sonderlich so Wachs/ Terpentin und Hartz vermi
wird/ trefflich in alten Schäden. Das Tabacker
chen ist den Phlegmatischen dienstlich/ ja auch in
lerhand Glieder-Schmertzen und Lähmigkeit is
bequem / wie ein Wiener solches erfahren/ *teste*
Zuing. Th. Bot. p. 99. alwo auch Herr Pfarrer Hög
sein Exempel anführet/ wie ihne das Taback-rauc
in Hauptflüssen/ Zahnschmertzen/ Antlitz-geschw
sten/ Verstopffung des Leibs / Augen-entzündu
Mangel der Säuung und Essen-lust trefflich *so*
girt. Der *Syrupus Nicotianæ*, nach Hr. *Poterii* Lehr
reitet/ ist trefflich in der Engbrüstigkeit. Fernere T
genden sind zu lesen in dem Eydgnossischen Artzn
Buch und *Bontekoë Tr.* vom Taback. Von des We
lins Würckung meldet Hr. *Sebizius*, daß ein Clys
dar

n bereitet / eine Artzney sey für die rohte Ruhr / ein Balsam darauß mit Wachs und Hartz in mist bereitet / eine unvergleichliche Artzney seye den Krebs an Brüsten und anderen Orten.

Schnupff-Taback belangend / wird selbiger von *Doct. Bohn Prof. Lipsi. in Tr. de Officio Med.* billichst ine schädliche Gewohnheit verworffen / indeme zwo fürnehmen Personen observirt / daß durch öffters Schnupffen / eine grosse Engbrüstigkeit nden / indeme allezeit durch das Athemziehen s mit in die Lungen getrieben wird.

. Die Weber-Karten (*Carduus Fullonum*) be- end / so man zu Basel und anderwerts auf den eren pflantzet / ist zu wissen / daß die Tuchmacher ümpffstricker und Hutmacher in ihrer Handthie- zum Cartätschen und Außbutzen derselben von- en haben; Deren Eigenschafft ist / daß sie lieber trockenen als feuchten Grund verlanget: in egung sie in nassen und feuchten Grund weich lind / und solcher gestalten zum Gebrauch un- ich wird. Sie wird eingetheilet in zahme und e Weberkarten; Jene ist mit weissen / diese hin- n mit rohten Blumen versehen; So stehen auch Stachel und Dörner an jener abwärts / ist auch härter als die wilde. Deren Außsäung betref- / haben wir bey derselben so wol die Beschaffen- des Samens als auch die Zeit zu betrachten. t dem Samen soll man also verfahren / daß man jenigen hierzu erwehle / welcher oben am Gipffel Distel wächset / angemercket er die beste Nahrung sich ziehet / und solchem nach auch desto besser ge- n kan: Die Zeit der Außsäung belangend / so ge- ht selbige im Anfang des Frühlings / und zwar ine umbgegrabene und gedüngte Erden / die den

verwichenen Herbst darzu bereitet worden: Nach
schehener Außsäung muß man sie sorgfältiglich
jetten/ und weder Graß noch Unkraut stehen la
absonderlich aber die unnöhtige Beyschösse abne
den Haupt-Stammen am wachsen nicht zu ver
dern. Wann man dann auf solche weise mit ih
verfahren/ muß man nachgehends den Segen G
tes erwarten: Worbey aber dieses zu mercken/ da
das erste Jahr wenig/ oder doch nichts-nützige P
sten tragen; das andere Jahr aber/ wann ma
vorhin in einen tieff-gearbeiteten Acker/ und zwa
Mertzen umb ein/ zween/ biß drey Schuh weit
einander gesetzet/ besser gut thun/ und bald wac
werden/ welches under andern der Haußvatter
auß abzunemen haben wird/ wann sie zu blühen
fangen wollen/ angesehen sie darauf alsobald über
zu wachsen beginnen. Indessen bleiben die Wur
davon über zwey Jahr nicht in ihrer Trächtig
und werden dahero jährlich/ wann man anders
tzen davon hoffen wil/ versetzet. Wann sie dann
gewachsen/ muß er sie darauff im Julio oder Augu
nachdem die Lufft beschaffen ist/ abnemen/ den S
hergegen denselben/ umb bessern Gebrauchs wil
lang lassen/ darauf sie zusamen auf einen Hau
schütten/ biß sie die grüne Farb in gelb verkehren/
endlich busch-weise zusammen binden/ und an e
trockenen und lüfftigen Ort zum verkauffen auffh
gen; da der Same/ wann sie trocken/ herauß gesc
telt werden kan.

IV. *Die Zeitigung und Ernde* meist vorbesag
Feld-Früchten betreffend/ ist zu wissen/ 1. Daß m
die Frucht nicht gar zu reiff abschneiden lasse; dañ w
sie gar dürr und roht worden/ so fället sie auß/ g
hernach nur viel Kleyen und wenig Meel. 2. W
m

mercket/ daß die Früchte anfangen gelb zu wer-
nd vast zeitig / so solle man sie abschneiden/ sol-
estalten/ daß sie in der Scheuer/ und auf ihrem
erst völlig reiff und vollkomen werden. 3. Es
h gut/ daß man die Früchte Morgens frühe/
der Thau noch darauff ligt/ einerndte/ sonsten
gar viel auß / und wird nur den Vögeln zur
se. 4. Man lässet die Stoppeln Spannen-
Schuh-hoch stehen/ wolte man solche aber lan-
ssen / könnte solches zur Streue dem Viehe ge-
yt / und mit der Sense abgemähet werden.
ie gar lange Stoppeln dienen auch zur Dün-
des Ackers/ wann man dieselbige anzündet/ und
che verbrennet/ wie in voriger Claß ist angezei-
orden. *Nota.* Das Getraid ist am allerbesten zu
den/ wann der Mond im Abnemen ist.

**Wie die eingesamlete Früchten ohne Schaden
en Korn-Schütten zu bewahren** / ist vordrist
yt zu nemen / daß die Korn-Speicher ihr Liecht
luffgang der Sonnen haben/ und ihre zimliche
Fenster vom Nidergang der Sonnen und von
ernacht überkomen. Die Mittags-winde aber
eines gleichen sollen fleißig abgewendet werden.
llen auch allenthalben Lufft-löcher darinn ge-
t seyn / damit die warme Dämpff außriechen
der kühle Lufft darein wähen möge. Solche
kästen sollen aber auch weit von aller Feuchtig-
nd allem Gestanck und böser Lufft gelegen seyn/
t keine solche böse Lufft/zuvor aber von den Roß-
Küh-ställen und dergleichen Orten darein möge
nen. Sein underst Esterich soll man nicht an-
dann wie Tenne bereiten und zurichten lassen/
st / man soll sie mit **Rinds-blut** und ungesaltze-
Baumöl durch einander vermischt / beschütten/

übertünchen / und dann mit einer schweren W
oder höltzenen Schlägel ebenen / und nicht ein ein
Löchlein oder Ritzlein lassen / sondern mit Sand
Kalck allenthalben wol verstopfen. Solch jetztgem
Esterich / darauf man das Geträid schütten wil/
man auch mit Wein-essig begiessen / darnach
Kraut und die Wurtzeln von wilden Cucumern
men / im Wasser beitzen / und also mit demselbi
Wasser den Mörtel einrühren und machen / dar
also das Korn-hauß inwendig glat damit übert
chen: oder man soll mit Schaf-brunz den Tünch
rühren / und das Korn-hauß damit / wie gesagt
übertünchen / dañ solches alles pflegt das Ungezie
welches die Früchte frißt / umbzubringen. Wañ
nun die Korn-Schütten dermassen bereitet hat /
dann soll man das gewañte oder gesäuberte Get
darauf schütten / dañ je reiner und sauberer die Fr
ist / je weniger sie von den Milben oder anderm U
zieffer verderbt wird: das ist aber gleichwol w
daß wann man wil die Frücht auf den Korn-Sc
ten unverderbt / und für dem Ungezieffer gantz
gut behalten / so soll mans zum öfftern mal umb
chen / oder umbrühren oder umbwerffen lassen /
nach so soll man auch kleine Häufflein rings umb
wildem Wolgemuht / oder gedörrten Granat-b
tern / oder Wermuht / oder gedörrt Stabwurtz
chen: oder welches noch besser ist / so soll man u
zehen Theil gedörrter Frucht / nur ein einiges T
wol-gesäuberten Hirsen schütten; dañ der kalte H
sen macht / daß kein Ungezieffer in die Früchte ger
ten mag / oder auf einander erwärmen. Solch
Hirsen kan man nachmals wol durchsieben / und a
gar leichtlich von der Frucht absöndern. Damit a
die Korn-Häuffen zunemen und desto schütziger w

d

so soll man *Nitrum* und seinen Schaum zu klei-
Pulver stossen/ under reinen Grund vermischen/
lso auf die Korn-häuffen schütten. Wann man
ermerckt/ daß sich die Frucht in die länge nicht
wil/ sondern man muß dieselbige solcher Ur-
illen mahlen lassen/ so soll man/ damit solches
währhafftig gut bleibe/ Römisch Kümich und
nemen / dasselbige zerstossen / kleine Kügelein
ß machen / und in das Meel hin und wider le-
Siehst du aber/ daß Würm und Ungezieffer in
ucht wil gerahten / so soll man dieselbige durch
Sieb alsbald durchreutern und säubern lassen/
ch an die Sonne/ wañ sie am heissesten scheinet/
hütten/ und also biß auf den Abend lassen blei-
darnach allererst noch so warm auf den Korn-
n wiederumb tragen / und zusammen auf ein
n Hauffen schütten lassen : also wird alles Un-
er durch die Hitz verderbt und getödtet/ das Ge-
aber wird so frisch/ daß nachmals keiner Gefahr
iniges Verdärbens zu besorgen ist. Sonst auch
n wir dem Leser nicht verhalten folgende Expe-
: Man nimt des Goßlarischen oder andern gu-
itriols zehen Pfund/ thuts in ein Geschirr/ schüt-
iß gemein Brunnwasser darüber/ auch ungefehr
Maß / rühret es umb / biß der Vitriol zergehet/
alsdann einen Weiß-bensel/ wie dergleichen die
ler oder Gypser gebrauchen / wann sie die Häu-
nd Stuben anweissen / tuncket den in solches
ol-Wasser / und überfahret darmit die Frücht-
en oder Böden/ wann sie noch leer seyn/ auf der
ere und Höhen/ auch auf den Seiten allenthal-
erumb / es seyen gleich die Kästen von Holtz/
uren/ Pflaster oder Esterich/ und dieses allenthal-
überfahren/ muß zwey mal geschehen / nach dem

das

das erste einen Tag lang trocken worden; Alsd
kan man allerhand Früchten / und sonderlich K
als welches gern flüchtig wird/ an solches Ort s
ten; solcher eintzige Gebrauch währet bey 70.
daß es kan auch so gar kein Wurm an solchem
Holtz wachsen / nagen / oder das Holtz durchlö
im fall das Bau-Holtz nicht zu unrechter Zeit
let/ also daß die Würm von inwendig herauß
ten und Löcher machen; So kan auch kein S
einige Weben anspinnen / dann so sie einige
anhencken wil/ so kan die nicht hafften / sonder
Vitriol beißts alsobald wieder ab; So kan auch
einig Ungezieffer / weder auf den Böden / Kam
oder Stuben/da sonsten von unreiner Haußhalt
oder auch in denen Böden / so von Läimen gem
von Natur der Soñen hitzt/ gemeiniglich die sch
tze Springer wachsen; wo nun ein solcher B
oder Kammer mit diesem Vitriol-wasser angest
wird/ ist es der Natur unmüglich/ daß einiges U
zieffer wachsen kan: deßgleichen die neue ode
Bethstätten darmit angestrichen / an solchem
wird nimmermehr nichts lebendiges wachsen /
es ist kein Ding/welches der *Evolutioni ovulorun*
Fäulung so hefftig und beständig widerstehet a
Vitriol / dann es werden durch die Fäulung
hand Creaturen gezeuget / diß Kupffer-wasse
lasset nichts zur Fäulung kommen. Dieses Vi
auf Kohlen gelegt / und zu Aschen verbrañt/ ein
Messerspitz voll solcher Aschen under Zucker oder
nig vermischt/ und den Kindern eingeben / tödt
lerhand Würm/ und treibt dieselbe auß. Weil
bewußt ist / daß das Getraid oder die Früchte
oben anfangen würmig oder fliegend zu werden
nicht inwendig im Hauffen/ so gehet man noch

d überstreicht mit obgemeldtem Vitriol-wasser/
in Quantität Schreiner-Laden oder Bretter/
berdeckt darmit das Korn/ so darff mans als-
im Monat nur einmal wenden/ und dann wie-
b mit jolchen Laden zudecken. Wann der Vi-
on den obgemeldten 10. Massen heiß Wasser
aller zergangen/ und solches Wasser mit dem
eichen verbraucht / kan man auf den übrigen
r etliche Maß anders heiß Wasser giessen/ und
anstreichen.

. Der fürnemst Nutzen der Früchten ist zum
und Bier.

Brot backen ist jederman wol bekandt/ deßwe-
icht viel *in specie* davon zu melden; Dessen Güte
et nach Beschaffenheit des Meels/ und wie die-
backen worden; Die Güte wird also erkennt:
mans in ein kalt Wasser legt/ und es bald zu
en fället/ so ist kein Saurteig darunder/ bleibt
er oben auf dem Wasser schwimmen/ so hat es
l Sauerteig/ bleibts aber in der Mitte des Was-
chweben / so ist es recht gesäuret und außgeba-
Brot ist in der Artzney so zu vielen Sachen zu
uchen / daß es billich als ein Hertz-stärckende
ttes-Gab mag genennet werden; so erfahren wir
täglich / daß man vom Rocken-Brot ein treff-
Oflaster wider den schwachen und blöden Ma-
der immer auffstößt und keine Speiß behalten
dergestalt machen kan: Man nimt eine Ranfft
en-brot / auf den Kohlen braun gebraten / auf
oder vier Loht schwer/ weichet solches gar wol
ein-Essig/ nim ein wenig Saurteig darzu/ mi-
darunder Pulver von Mastix/ Weyrauch und
gedörrtem Balsamkraut / jedes ohngefehr ein
klein/ darzu mag man nemen Gersten-meel/ nach

Gefal-

Gefallen/ das gibt auf ein leinen Tuch/ oder e
Barchet/ ein nutzliches Pflaster/ aufgestrichen/
auf den Magen und Hertzgrüblein gelegt; wer
kan es auch mit guten kräfftigen Specereyen
cken/ so ist es noch bewährter. So wird auch auß
Rocken-brot dergestalt ein gutes Oel bereitet:
nim̃t gut gesäurt Hauß-gebachen Rocken-brot/
reibt es klein/ daß es werde wie Meel/ es muß
hart trocken seyn/ reibts auf einem Reib-Eisen
kleiner je besser/ hernach nim̃t man zu jedem Pf
Brot ein halbes pfund weissen Zucker-Candit/
ihn über einem Kohlfeuer in einem glasurten
oder Scherben stehen/ gießt zwey loht Rosenw
darunder/ rührt das getriebene Brot alles da
daß es wird wie ein Teig/ auß diesem macht
kleine Stücklein/ thuts in ein beschlagen Glaß/
distillirts/ so bekom̃t man ein bleich-graues Oel/
ches recht wie neugebacken Brot riechet; diß ist
Krancken ein treffliche Stärckung des Magens
Hertzens/ wann er sonst nichts essen kan. Ein B
so wider den Schwindel/ und wider alle *Ventosit*
Cerebri wol dienet/ macht man also: Nim̃ weissen
wer und Nägelein/ aufs kleineste zerstossen/ jedes
untzen/ und Rockenbrot/ fein klein gerieben/ acht
tzen/ aufs beste under einander gemengt/ mit gu
Aqua Vitæ eingefeuchtet/ geknetten/ und gebac
davon solt du alle Morgen ein Stücklein essen/
wol bekommen. Für die Ohnmachten ein hoch-
liche Cur: Nim̃ geröstet Brot/ stoß es in Essig/
reib dem Krancken Mund/ Leffzen und Nasenlö
damit/ und legs auf die Puls-adern/ so bekom̃t es
fühlende Krafft bald wieder. Eine gute Wund-S
Nim̃ Brosam von Rockenbrot/ darzu thu Zucker
Rosenöl/ auch Mönchenstein- oder Armenischen Bo

lles wol under einander / mach aber nicht zu

Si cum aqua pluvia (sagt *Tackius in Chrys. p. m. 78.*)
atur panis medulla intra breve tempus ubi in vitro
expositа fuerint Soli, aqua illa rubicundissimam
ram nanciscitur, instar sanguinis. Et Robertus de
bus Spiritum panis summè rectificatum exposuit
solaribus, quorum subtili mixturâ intra paucas ho-
piritus ille limpidissimus cœlesti tinctură imbui, &
um colore æquare cœpit: Ipse quoque (inquit Ta-
probare cœpi, quod igneæ sit naturæ. Destillavi ali-
es panem triticeum, cum rore majali paratum, sine
ddito fermento, & cùm ordine elementa destillas-
& jam caput mortuum multo adhuc oleo prægnans
erem aëri, subitò instar pili, exsurgebat ex eo te-
mus fumus, & mox in flammam erupit altissimam
mortuum, ante frigidum, solo aëris attactu, ad ho-
& ultra duravit.

ß Anlaß des Brots / wollen wir den Leser für
etra lehren Zucker-Brot oder Bißquit also ma-
: Man neme ein vierling Zucker / ein vierling
stes Meel / das Gelbe von sechs Eyeren / ein
lein Lenis / den Zucker rein gerieben / und un-
as Meel gethan / das Gelbe wol umb einander
rt / nicht geklopfft / darnach so thu es alles under
der / und ein wenig Roswasser darzu / und thu
papeirene Häußlein / und stelle es in den Ofen.
gronen / so dem vorigen gleich / macht man also:
n nim̃t Mandeln / Zucker / jedes ein vierling / das
ß von vier Eyern wol verklopfft / die Mandeln
osse / wann sie wol verstossen sind / so thue den
er darzu / thu sie in eine Pfanne / und über das
r / lasse es under einander wol zergehen / darnach
es auf ein Papeir / thu es in Ofen / und laß sie ba-
biß sie schön gelb sind.

2. Bier /

2. Bier/ wie man sieden oder brauen soll/ f
man sonderbare Bücher davon: *Tabernæmontan*
vor andern davon zu lesen. Kurtzlich geschiht es
Man soll nemen eintweders Gersten/ oder We
oder Rocken/ oder Habern/ eines jeden insonde
oder sonst zwey/ drey/ oder aber alle mit eina
nemen/ darnach in Brunn- oder fliessendem W
welches schön klar und lauter ist/ oder welches
besser ist/ in gesottenem Hopffenwasser so lang w
ren lassen/ biß daß solche gewässerte Frucht auffi
ge/ darnach solch gemeldt Wasser ablassen/ un
Früchte in der Sonnen dörren/ nachmals wan
wol dürr ist worden/ zerstossen/ oder aber in die M
führen und zermahlen lassen; alsdann erst im
gen Wasser/ da es zum ersten gewässert worden/
oder vier Stund lang sieden/ und ein gut theil H
fen darein werffen/ darzu/ weil es kocht und se
fleißig abschaumen; wann solches alles geschehe
so soll man es lassen durchseigen/ und in sonder
Geschirr einfassen: etliche werffen ein wenig S
teig darein. Die Engelländer/ wann sie wolle
Englisch Bier brauen/ so pflegen sie die Frucht
kostlich zu sieden/ und heissen solchen ihren Tr
Gutalle. Bißweilen pflegt man auch Sorten d
zu legen/ damit das Bier desto geschmackter w
Die in Flandern thun Brotbrosam/ Aepffel/ Bu
und ein wenig Muscatnuß darein/ damit es ein
nig dicker werde/ und heissens Biremброce. Die
gelländer pflegen in das gebrauen Bier/ damit es
sto lieblicher zu trincken seye/ Zucker/ Canälen/
Würtznägelein einzulegen/ darnach das Bier-Fa
rütteln und zu bewegen. Die in Flandern mi
auch Honig und Specerey darunder/ und mache
wie ein Hippocras-tranck/ heissen es auch den M

veilen/ under andern Mängeln des Biers / die
e das gemeineste/ umb selbe zu verhüten und zu
ssern/ ist zu wissen/ daß die *Alcalia salina & ter-*
em *aromatica* solches wie im menschlichen Leib
ren. *Theophrastus Paracelsus* sagt / das Negel-öl
es Biers Erhaltung / wann man dessen etliche
ssen hinein schüttet / je in ein Maß Bier zwey
rey Tröpfflein / und auß einem Gefäß ins an-
lich mal hin und wieder abgiesset / daß es sich
it einander vereinige / und hernach das Bier
solches behalte das Bier für der Säure. Wie-
sagt *Tabernæm. Kräut. p.* 37. Wañ ein Bier wil
verden/ so brenne Beyfuß mit aller seiner Sub-
zu Aschen/ vermisch mit Bier alles wol / schütt
ein Fuder Bier / rührs mit einem löcherichten
en durch einander / darnach laß es ruhen und
gen/ so wird es lieblich / wolgeschmackt und lu-
trincken. Item / nim zu einem jeden Eymer
rling Cöllnischer Kreiden / und eine handvoll
beyde klein gestossen/ durch einander gemischt/
einer eisernen Pfannen / oder neuen glasurten
oder Krug verlutirt in einem Backofen wol
gebrannt/ darnach wieder klein gestossen / ein
s Brunnenwasser daran und auß einem Ge-
n das andere etlich mal hin und wider gegossen/
ch in das saure Bier gethan/ wol durch einan-
ührt/ und stehen lassen/ das gibt dem Bier den
guten Geschmack wieder; es bleibt aber nicht
derowegen ists außzuschencken/ oder zu verkauf-
bald es sich gesetzet hat. Diß folgende Recept
t noch viel besser: Seud/ nach Grösse des Fas-
in handvoll zwo oder drey des besten Hopf-
einem saubern Kessel mit Wasser oder Bier/
/ biß die Krafft des Hopffens herauß gesogen/

seihe und druck das Wasser oder Bier auß dem H
fen wol auß / und vermisch darunder Wachhol
Lorbeer und Saltz/ gepülvert/ laß es abkühlen /
laß so viel Bier auß jedem Faß/als viel du des H
fen-wassers darein füllen wilt; gieß es folgends in
Faß/rührs wol/ und verspünt es/ laß also etliche
ligen/ so wird das Bier mild und gut/ auch viel
geschmackter und stärcker darvon. Wilt du da
Bier im Soñer nicht anzick oder nüchtelicht w
wanns in der Fasten oder im Soñer gebrauet
so niñ Holtz von Kien-Fören / schneid dünne S
einer Spannen lang und Fingers breit/ und wi
in das Bier / weil es noch auf der Büttenen
ist; item stoß Senff/thu es in ein Säcklein/und
es hinein/ ehe das Bier vergieret; item henck
tauer und Bertram mit ein wenig Lorbeer hi
Wie nehrhafft sonsten das Bier seye / lehret
Gräfflichen Kinds Exempel beym Helmontio de
Med. p. 784. welches er allein mit Bier / Sem
Schmollen und Zucker oder abgeschaumten H
wie ein Tranck abgegossen und zubereitet/ ohne
ter-Milch habe lassen aufferziehen / der drey
Brüder an Stärcke/ Gesundheit/ Grösse des
so wol als am Gemüht und Tapfferkeit weit
troffen / also daß man sehr grosse Hoffnung vo
geschöpfft hätte / wann er nicht im Krieg von
Kugel/durch unzeitiges Unglück wäre erschossen
den; und setzt darzu: Er halte mehr darauf/ a
die Milch/ damit die Kinder entweder von der A
oder Mutter erzogen werden/ weil dardurch die
sunde Eigenschafft und üble Anmuhtungen den
dern eingeflösset und eingewurtzelt werden. S
auch diß gewiß/ daß die Leute ins gemein in den
Ländern fruchtbarer sind/ als anderwerts / wie

See-Städten/ Niderländischen und Nordischen
intzen zu sehen. Ja gar die Köchinnen/ und die
Personen / die das Geflügel/ Hüner und Ca-
n zum Verkauff oder in die Kuchen zu mästen
n/ wissen / daß / wann sie ihrem Mast-Geflügel
Heäse mit Bier anmischen / oder ihnen Bier zu
en geben/ sie viel ehe davon feißt und gut werden.
/ den müden Menschen und Pferden die Füsse
mlichem warmen Bier wol gewaschen/ benimt
die Müdigkeit. Bier in Ingwer getruncken/
e köstliche Artzney für einen bösen Magen/ so in
See-städten gar gemein ist. Bier mit gepülver-
Kümmel getruncken / dienet für die Blähungen
olica. Die Haut mit weissem Bier gewaschen/
sie schön und zart. Hopffen im Bier gekocht/
warm im Munde gehalten/ vertreibet die Zahn-
ertzen. *Canabis folia in farinam versa, quod ca-
riant, potum suaviter inebriantem efficiunt. Car-
e Subtilit. L. 8. p. m. 250.* Sonsten auch wollen
n *Podagricis* zu lieb nicht unvermeldet lassen/ daß
Bier wegen seiner Dicke und allzu nehrender
t/ am besten verdünneret werde/ so man es mit
o viel des *Decocti* von Wegweisen-wurtzel ver-
et/ als welches ihme an seinem Geschmack nichts
derlich ist.

Das Achtzehende Capitel.

Von Pflegung der Wiesen oder Matten.

DJe Alten haben nicht unbillich die Wie-
sen allem anderen Feld-Bau vorgezo-
gen / zweiffels ohn / weil sie die Viehe-
zucht viel nöhtiger gehalten / als den

Ackerbau / indem von dem ersten die Leute mit M
Käse/Butter und Fleisch wol leben können/ohn
andere; wie in theils Nordischen und Americani
Provintzen zu sehen / da die Leute ohne Brot ge
hingegen aber der Ackerbau ohne Vieh-zucht
unmöglich kan bestellet werden: wie wolten die
schen die Felder pflügen und dungen können /
welche das Anbau schlecht und übel zu verrichte
dörffen auch die wolbestellten Wiesen nicht
Mühe und Gefahr nur daß man das Graß zu r
Zeit abmähet / dörret / heimführet / und an einen
ckenen lufftigen Ort erhält; da hingegen die
etliche mal müssen gepflüget / geeget / besäet / gee
seyn / auch andere unzehliche Arbeiten (die doc
übel lohnen) erfordern / und jährlich mit Mühe
mal ihre Frucht abstatten; da die meisten Wies
Jahr zweymal im Sommer und Herbst / Heu
Embd geben / davon das grosse und kleine Vi
beständiger Nahrung und Underhalt des Mens
gefüttert und ernehret wird / und diß nicht im S
mer durch das grüne safftige Graß / sondern auc
kalter Winter-witterung einen treulichen Vor
biß wieder im Frühling das Graß zu wachse
fängt / aufbehalten. Von gebührender Pflegung
der Wiesen und Matten ist kurtzlich nachfolg
zu wissen vonnöhten: 1. Der Ort und *Situ*
2. Der Grund und Boden. 3. Die Zurich
und Pflantzung. 4. Das Graß und Heu /
dessen Zeitigung. 5. Die Abnehm- und Heu
6. Die Einführung oder Verwahrung desselb

1. Den Ort betreffend / so soll zu einem guten
sen-Platz eine Gelegenheit / so mittelmäßigen
der Kälte und Feuchte nach / wo möglich / außg
werden / so etwas thal- oder abhängig seye / als

Regen oder ander fliessend Wasser darauf stehen
/ und gleichsam verschwinde; Es solle aber oben
der queer ein kleiner Wasser-Graben gemacht
en / durch welchen man die Wiesen zu gewissen
s-Zeiten wässeren könne. Darnach soll auch der
er allezeit zu einem neuen Wießwachs das beste
erwehlen.

. Den Grund und Boden anbelangend/ so ist
bige fürnemlich zweyerley: (1.) Trocken und
(2.) Feucht und naß. 1. Trockene und dürre
en erfordern fürnemlich Regen/ und diese haben
feißten Grund und Boden; An diesen kan man
ein Bächlein führen / so zur Wässerung dienet.
welcher aber der *Situs Loci* oder Gelegenheit des
s das meiste darbey thun muß / wiewol man
) Riñen/ Canälen/ und Niderländische Schöpff-
er mit Wasser-Eymern / wann unweit ein flies-
s Wasser lauffet / die Wässerung zimlich weit
mit trefflicher Würckung verzichten kan / die
sen aber müssen selbst die Fläche haben/ und den
/ damit das Wasser nicht in der Mitten sitzen
e/ sondern seinen Fortgang und Durchlauff un-
ehret finde / darzu dienet in der Mitte und bey
Einlauff des Wassers/ eine anderthalb Schuhe
e und Schuh tieffe Wasserfurch / davon in der
esen zu beyden Seiten hin und wieder kleinere
uh-breite und einen halben Schuh tieffe Fürch-
20. oder 15. Schuhe eines von dem andern/ daß
Rippen von dem Ruckgrat gezogen seyen / damit
die Wässerung in die gantzen Wiesen/ sonderlich
dürre und öde Oerter sind/ außtheilen/ einsencken/
also die Graßwurtzen erquicken möge. Wo aber
Wiesen gantz haar-eben / dort sind die Wasser-
hen unnöhtig/ dann das Wasser theilet sich schon

von ihm selbst hin und wieder auß/ biß es die g
Ebene durchgezogen. Die Wasser/so auß sandi
Bächen kommen/ geben mehr Kühlung/ als
rung; aber die Wasser/ die einen morastigen/ sch
michten Boden haben/ sind fetter/ wärmer und
haffter/ darumb die ersten der Wiesen nichts a
Feuchte/ die letste aber/ neben der Feuchte au
Fruchtbarkeit mittheilen/ darumb sie auch jenen
vorzuziehen/ welche allein im Mangel dieser l
Wässerung/ von guten Haußwirthen pfleget geb
chet zu werden. Die kalten Wasser entspringen
hohen Gebürgen/ durch die Schneewasser verm
die meistens auf steinichtem und kiesichtem Gr
herlauffen; die warmen komen auß den Brunn
len/ auß Seen/ Teichen/ und kleinen Bächlein
derlich die auß Brünnen entspringen/ und einen
tichten Grund haben. Und wo es nahe bey den
sen nur eine gute Wasserquelle hat/ so kan man d
eine mit geringen Unkösten gemachte Wasserpum
haben/ die man hin und wieder tragen kan/ welch
den von dem oberen grossen Theil ein abgesönd
mit vier durchlöcherten Blechen ein Ventile/
oben auf der Röhren an einer Stangen einen vo
der gemachten Wasserstieffel/ oben aber eine st
nach der zwerch eingemachte Handhabe hat/ vas
ein Näbinger/ aber grösser/ damit die Stangen
dem Wasserstieffel von einer oder zweyen Pers
kan auf- und abgezogen/ die/ wann sie in einen
brunnen/ Teich oder andere Lachen eingesenckt/
auf- und abgetrieben wird/ das Wasser übersich
und oben in der Höhe/ an der obersten Röhren
eine Halbkannen/ das Wasser häuffig herauß tr
also daß zwo Personen damit in einer halben St
oder noch eher/ eine zimliche Gumpe außschö
kön

en. Mit Hülff dieser Pumpen nun kan man/ ittelst Röhren und Rinnen / die Wiesen stattlich ern / und ist ein geringer Unkosten/ und grosser gen/ weil es jeder Zimmermann / der das Modell al sihet / leicht machen kan/ und eine solche grosse npen/ die wie ein ordinari Brunnröhren ist/ über Thaler nicht viel kosten wird. Diese und alle serungen aber muß man den neuen frisch-angen Wiesen nicht geben/ sondern in dem ersten Jahr/ it die zarte und noch nicht starck genug eingewurGraßwurtze nicht erschinle; oder wann auch diß zu besorgen / die Wiesen Anfangs nicht verwehverde/ davon sie hernach nicht ohne Schaden zu ehnen / weil die Wässerung allein auf die höchste tdurfft zu sparen. 2. Die feuchten Wiesen haallweg ein kleines Bächlein vonnöhten / welches t allein nehren / sondern auch feißt machen kan/ diese haben gemeiniglich einen dürren und magen Boden. Die feißten und Safft-reichen Gründe allweg die besten/ darauf dann gut Heu wachset. sind auch die besten Wiesen/ so man im Sommer ymal abmähen kan. Wann sie aber also wol gesollen/ ist nöhtig/ daß man ihnen auch gute Wäsng gebe/ wie dann Hr. *Jugelius* in seiner *OEcono-* p. m. 119. von Besserung der Wiesen wol discu: Die Wiesen werden gebessert/ erstlich mit Wäs/ ist den dürren Wiesen am besten/ sonderlich aber blaue Nieht oder Lett (als welcher wegen seiner rositär lang befeuchtet.) Auch zu Besserung der esen pflegt man Aschen / Sauben-mist / Hüner/ und andern kleinen Mist einzustreuen / welches sen ebenen Wiesen gut; etliche pflegen auch mit irchen den Wiesen zu helffen. Wo die Wiesen sauer aß bringen / ist am besten / wo man die Feldfluten

darein bringen kan / vornen einen Stichrasen vo
setzen/ auf daß das Wasser in den Wiesen sich et
demme/ und die Wiesen sich besser außsetzen/ und
nacher trockener werden/ dann das sauer Graß w
set nur wo die Wiesen zu naß seyn. Doch muß
auf die Gelegenheit achtung geben / ob man Win
und Sommer-Fluten zugleich ohne Underscheid
ein lassen darff/ oder nur die Winter-flut/ daß sie
Graß / wo sie zu starck / nicht verderbe. Wann
Flute die Wiesen eines Rasens hoch ersetzet/ so
man noch einen Stichrasen vor/ ꝛc. An etlichen
ten kan man die Wiesen *mit tieffen Gräben du*
fahren / dieselben *mit Feld-steinen füllen* / und
mit Rasen wieder zudecken/ so fleußt auch das
pfichte Wasser ab/ wie man in den Wassergallen
Aecker/ da Winterszeit das Getraide leicht erfri
zu thun pfleget. Aber hiervon wissen die Einwo
in ebenen Landen wenig / können diese Dinge
nicht leicht zu Nutz bringen. Es ist auch undersch
lichen geschehen/ daß in dürrem Herbst die mosic
unfruchtbaren Wiesen seyn durch Unachtsamkeit
Hirten *angezündet*/ und das Moß außgebrañt
den/ und haben hernach die Wiesen sehr wol und
Kleegraß gebracht / welches ein fleißiger Haußw
auch wird nach Gelegenheit anzustellen wissen/
bißweilen solchem Brand mit Reiß oder Stro
helffen. Und diese Manier rahtet auch *Camillo Ta*
in seinem *Ricordo d' Agricultura*, wie zu lesen bey *Ho*
von Hochberg *in dem IX. Buch des Adel. Feld-*
p. m. 295. nemlich daß man den Wasen solle auf
chen und also abkochen / wieder zerstreuen / und
Heublumen-samen und Wicken under einander
säen. Wie dann auch im Gegentheil / im Fall
Noht (sintemal das laidige Kriegswesen die Zuf

Getraids auß dem Elsaß und Schwabenland
s hemet/ und also ein grosse Theurung verursa-
die Wiesen zu Bau- oder Frucht-Feldern gema-
werden/ indeme man die Wiesen zuvorderist um-
t/ nachgehends aber umbackeret; ferner/ wann
geschehen/ kalten Sand darauf führet/ ihn mit
underziehet und underpflüget; da dañ die Soñe
Sand erwärmet/ und der Mist das Land feuch-
elches hernachmals gute Früchte träget.

I. Die eigentliche Zurichtung aber eines neuen Wiesen-platzes bestehet 1. In der Süngung. der Zeit und Saat. 3. In der Underhaltung.

Die Süngung / wann das Feld zuvor Acker Waldung gewesen/ gepflüget und außgerottet en/ bestehet in Ofen-Ruß/ so under Vieh-Mist nget wird/ item Haußkericht/ Gassenkoht/ Hü- Sauben- und Roß-Mist durch einander / und den Winter ligen lassen/ daß es fein durchnässet/ret und mürb wird/ hernach den gantzen Wiesen- wol damit bestreuet/ und auß einander gezettelt. Jenner und Hornung/ wann der Mond zuniñt/ an die Wiesen-Plätze mit Mist düngen/ damit Erdreich safftig werde/ und das Graß desto besser uff wachsen möge. Einen neuen Wiesen-Platz man auch geschlacht machen / wann man gut zerzieben Erdreich under den mischet/ dann es ches den neuen Wiesen viel nutzlicher / als der Mist auß dem Stall.

Belangend die Zeit und Saat / so lässet man Feld das erste Jahr brach ligen/ und ackert es auf Herbst umb/ und besäet es für das erste Jahr mit n / Hirß/ Bohnen oder Habern. Das andere kan man es mit Früchten besäen/ und im drit- Jahr lässet man wieder auf das neue bauen/ und

mit Fleiß umbackern/ hernach mit Wicken- und
oder Klee-Samen (welchen Herr von Hochberg
Habern mischet/ als welcher eher in die Höhe kö
der Sonnen-Hitz dem Graß einen Schatten m
und mit seiner Frucht den halben Unkosten be
wann er zeitig worden) besäen. Im Frühling
den die Wiesen mit gutem Samen besäet / al
Klee/ Heilighen/ Himmelbrot/ Gamanderlein
puntzeln/ Bocksbart/ item mit dem wilden nie
wachsenden Gut-Heinrich / die beyde Gesc
Violen / klein Tausendguldenkraut / drey Gesc
der Maßlieben/ Knoblauchkraut/ *Pinguicula G*
Butterkraut genannt (weilen es sonderbar gut
Milch abgibet/ wie auch *Ophioglossum (de cujus*
consulatur Tournefortius) oder Natterzünglein /
pentin genannt / Schmaltzkraut / oder *Caltha*
stris (als welche den Butter schön gelb machet)
gemuht/ Quendel (von welchem im Languedo
Schaf-fleisch wolgeschmackt) wilde Salbey (a
chem Kraut J. H. F. D. Hr. Marggraff von
den-Durlach für wässerige Geschwulsten or
trincket) Poley/ spitz und breiten Wegerich/ G
rich/ Erdbeerkraut / Benedicten / Odermenig
cken/ Frauen-schühlein / *Polygala*, Flöhkraut/ P
nell/ Storchschnabel/ Schafsgarbe/ Melissen
item groß und klein Steinklee/ wild Körblein
welcher gleich wie Fenchel Blätter hat/ und v
derschiedliche Blümlein trägt/ und rohten Pas
diese und dergleichen Kräuter geben dem Vie
herzliche Nahrung/ und machen das Heu vort
gut. Hingegen sind nachfolgende Kräuter a
Wiesen dem Viehe schädlich / als da ist das
kraut/ Hundszahn/ *Gramen caninum* genañt/
und Andorn/ *Cotula*, die rechte wilde Camillen i

um oder weisse Zeitlosen/ dessen Blumen und
eln tödten das Viehe. Ingleichem Wasser-
und Wasser-hanenfuß. Distel/ außgenom-
e Cardenbenedicten/ item Wolffs-milch/ ꝛc.

Zu Underhaltung der Wiesen / hat man
Hügel und Maulwürff-Hauffen fein einzu-
und die Erde auß einander zu streuen / damit
sto füglicher das Graß abmähen könne; Dañ
man die Wiesen in gutem Bau hält/ so tragen
ymal so viel/ als sonsten/ wann man sie in Ab-
oñen lässet. Weilen aber die Maulwürff/ ob-
ihre Häuffen geebnet worden/ wieder neue auf-
/ ist nöhtig/ wie man solch schädlich Thier völ-
reute: Zu welchem Zweck einer *per jocum* rah-
ß man die Wiese wol pflastern lasse/ da wurde
Maulwurff das Uber sich-werffen bald verbotten
. Aber in Ernst: Es sind etliche/ die denselben
nem todten Krebs / welchen sie in der Maul-
Löcher und Gänge stecken/ verjagen: Andere
en machen Schlingen von Roßhaaren/ fahen
nit; auch ebenen sie diese Hauffen/ und wann
Morgens und Abends die Schärmauß wieder
und die Erden auffwirfft/ erschlagen sie die mit
hauen geschwind/ sonderlich so man gegen dem
stehet; Andere raumen die Erde hinweg/ und
das Wasser in die Löcher/ darvon sie herauß
n/ und leichtlich können erschlagen werden; An-
ecken ein Büschelein mit grünem Hanff/ oder
eins-mist in eine gemachte Grube / und bede-
mit Erden/ so verjagt und tödtet sie der *narcoti-*
destanck. Holder-zweig / todte Maulwürffe
ben diß. Wer sie aber fangen wolte/ der dörff-
in ihre Löcher Zwiebeln/ Lauch oder Oel thun/
den sie sich gar bald präsentiren. *Casp. Jugelius*

der

der ein eigen Tractätlein davon geschrieben / tödt
mit Arsenick under gehackt Fleisch vermischt / un
Erbsen groß Pillulein formirt/läßt solche in die
nete Maulwurffs-Gänge einlauffen / und vern
die Löcher wiederumb/ sonderlich im Frühling u
Herbst. Oder man nimt klein gepülverte Nieß
und Krebenäuglein eines so viel als des andern
noch so viel Gersten-meel / macht mit Eyerkl
Teiglein/ macht Pillulein/ und legts in die Jah
andere nemen auch *grana Coculi* darunder. Der
se Künstler pag. 456. rahtet dieses: Zur Faßna
Zeit/ wann die Kälte am härtesten und die Erd
stärckesten gefroren ist/ so lasse mit Dreschflegel
Morgens frühe dapffer umb die Gegend/ w
Maulwürffe sich finden / schlagen und dresche
weichen sie und werden alsdañ nicht mehr verme
2. Wann in den Wiesen-Gründen Wasser
bleibet/ so soll man dasselbige mit einem Grabe
leiten / dann das Wasser verderbet das gute
und den Klee. 3. Wann die Wiesen gar mager
den/ und nicht viel Heu mehr geben wollen/ so
man dieselbige aufs neue wieder bauen/ dünge
besäen/ wie oben gemeldet. 4. Wiesen wollen
men Regen oder feißtes Pfudel-wetter haben.
gar tieffen Thälern wird das Graß ungesch
6. Nach gar grossem Regen reutet man in den
sen/ was böß und unnütz ist / auß / insonderhe
Mooß und Gestäud.

IV. Die Abmähung des Grases solle alle
Neuen Liecht / und niemalen im abnemenden
geschehen / dann das Graß ist umb selbige Zeit
und noch nicht gar zeitig worden / auf diese Wei
man mehr Heu machen / ist dem Viehe ann
und lieblich zu essen / und gibt viel Milch; lässet

as Graß gar zu zeitig werden / so verlieret es
este Krafft/ und tauget mehr zur Streu/als zur
des Viehes; ist aber das Graß noch unzeitig/
jung/ und grün/ so verfaulet und verdirbt sol-
ar leichtlich. 2. Mitten im Herbst wird die
zum zweyten mal gemähet/ so man das Embd
rumet nennet. 3. Man mähet auch das Graß
eu ab/ wann es hell und warm Wetter ist/ und
raß fein vollkommen/ und die Blumen offen
4. Wann das abgemähete Heu auf der Wie-
regnet wird/ muß man dasselbige erst wieder
en lassen/ ehe man es einführet. 5. Das tro-
Heu soll man auf den Wiesen zu Hauffen schla-
und alsdann heimführen. 6. Das gemähete
oll man vor zween oder dreyen Tagen nicht ein-
/ sondern wann schön Wetter ist/ so soll man es
g ligen lassen / biß daß es wol dürr worden.
aber das gemachte Heu durch unbeständig
r in Schochen offt beregnet / muß man grosse
damit haben/ damit man dasselbige aufbrin-
nd wieder trócknen kan / derowegen man das
r in acht nemen soll/ und wann nur ein wenig
onne blickt / und die Lufft darnach ist / soll man
eu-Schochen zuwerffen / und das Heu dünner
e Wiese breiten / damit es die Lufft durchgehe/
iederumb getrócknet werde / alsdann so reche
s gegen Abend zusammen/ und setze es in etliche
Häufflein/ damit die Lufft die Feuchtigkeit besser
hen / und das Heu desto eher außgetrócknet
n kan. Dann so es lang in Hauffen also stehen
leiben / móchte es auf einander erwarmen und
nd werden. Und diß soll also zu etlich malen
en/ biß es genug ist/ wird alsdann aufgeladen
ngeführet. Man soll auch das alte Graß nicht

lassen

lassen zu alt werden/ damit es desto geschmackte
bet/und nehret das Viehe desto baß/auch wächst
mehr Embd / wann man das erste Graß nich
überständig werden. Das ander Graß so ge
wird/ nennet man bey uns Embd / in Teutsc
Grumet / auch soll solches gegen dem Herbst in
ptember im Vollmond gefellet/nachmals aufge
und dürr eingeführet werden.

V. **Die Verwahrung des Heues/** kan gesch
wann es eingeführet worden / daß man selbige
dürrem und trockenem Strohe Arms-hoch bed
damit das Stroh allen Gestanck der Ställe un
gleichen an sich ziehe/ und also das Heu fein war
deckt bleibe. Die Frantzosen verwahren es auc
der dem freyen Himmel/ indem sie es in Häuffe
ein Zucker-Hut zusammen schlagen/und oben a
Höhe mit Stroh eines Schuh dicks verhüllen.
Nutzen des Heus belangend/so ist trocken und
Heu gut für die **Pferd** und **Rinder**/ dann diese
chet das Viehe starck/ und bekommen sie kein B
grimmen darvon / sonderlich so man ihnen off
wenig gibt / so gedeyet es ihnen besser / fressen
besser auf/und verwüsten nichts. Nicht gar zu
Heu ist für **Kühe** und **Schafe** gut / dann sie
dasselbige lieber / als wann es gar zu dürr ist/ b
chen auch mehr Milch darvon.

Anhang.

Wie man der Reben / Aeckern und W
auch anderer Gründen wahren Innhalt nac
Schweitzerischen Land-Maß und Schuhen
mässen/finden und außrechnen solle.

MAn ziehet aussen umb das Feld/ Wald/ W
oder Acker-Feld hart herumb eine Schnu

ige beyde Ende zusammen treffen / legt alsdañ
hnur in das Gevierdte und Winckel-Recht /
ß jede Seiten gleiche Länge haben / mässet eine
darvon mit Ruhten / Schuhen und Zollen
d multiplicirt eine Seiten mit der andern / so
s *Facit* den rechten Innhalt des gemässenen
/ welches man hernach zu Feld- oder Wald-
n rechnen und machen kan. Ligt eine Wiesen
änge mit zwo langen und zwo kurtzen Seiten
leiche Winckel / so mißt man mit einer Schnur
ge Seiten / schreibet solches Maß auf / alsdañ
e Kürtze. Multiplicirt hernach die Kürtze mit
ge / was herauß komet / ist der rechte Innhalt.
Feld-Circkel rund / welches zwar selten geschi-
eye dann ein grosser Thurn / runder Hof / Gar-
so misset man mit der Schnur rings umb den
/ Platz / Garten / ꝛc. theilet die Schnur in 4. theil /
so noch ein Viertel von dieser Länge zu dem vo-
macht hernach mit der gantzen Länge ein Ge-
und winckel-rechte Figur / oder theilet nur die-
hnur gantze Länge in 4. gleiche Theile / multipli-
nach eine Seiten mit der andern / so komt der
. Hat man ein Stuck Feld so im Bogen ligt /
ie ein Wammes-Ermel; so ziehet man eine
r gantz herumb / misset alsdañ auch die Breite
eiten / und macht mit der gantzen Schnur eine
evierdte Figur mit rechten Winckeln / also daß
en kurtze Seiten an beyden Enden der Figur
nultiplicirt ferner eine lange Seiten mit der
/ oder die Breite in die Länge / die Summa wei-
Innhalt des Feldes. Ist das Feld oder Wie-
ein Triangel / und hat drey gleiche Seiten; so
nan nur einer seiten Länge / alsdañ vor den hal-
il dieser Seiten in das gegenüberstehende Eck /

multi-

multipliciret diese Länge mit der andern in das Ecke hini
messen/ die Summa halbieret man/ der halbe Theil der
gibt den Innhalt des dreyeckigten Feldes. Oder man m
eirt die gantze Länge der ins Eck hinüber gemässenen n
halben Theil einer Seite/ das Facit ist der Innhalt. H
ein Feld von Drey ungleichen Seiten und Winckeln; mi
mit der Schnur nur die lange Seiten; hernach von dieser
in das gegen über stehende Eck Winckel-recht hinüber /
ciret hernach mit der Länge und halbiret die Summa. D
Theil gibt den Innhalt des Feldes. Oder halbiret die lan
ten/ die Helffte multipliciret mit der gantzen ins Ecke hin
mässen. Die Summa ist der vorige Innhalt. Oder hal
ins Eck hinüber gemässene/ multipliciret solches mit der
oder längsten Seiten/ komt vorige Summa. Auf diese W
man vast alle Felder außmässen und außrechnen. Wañ
gleichen abgemässen hat/ und gerne wissen wolte/ wie v
Wercke/ Feld oder Wald-Morgen solches halten möchte;
man zuvor wissen/ wie viel Quadrat-Ruhten/ Schuh
ein Feld und Wald-Morgen halte/ hernach solches das g
dividiren/ so findet man das Begehrte. Wañ man nun d
ten und Schuhe aller Oerter underschieden/ also hat ma
für nöhtig achten/ anzuzeigen/ wie man sich überall daren
könne. Wann man den Rhein-Ländischen Schuhe in 10
cher Theile theilet/ so thut der Züricher 956. der Berner
Baßler 896. der Schaffhauser 946. Marggräfisch Durl
Marggr. Rötelisch 954. Mömpelgart 915. der gemeine
Werckschuh 908. welcher gröſſer als der Feldschuh/ ꝛc. D
halt aber einer Züricher Jucharten haltet 310. Rheinl. C
ruhten/ 73. schuh/ 82. zoll/ 40. gran. Berner (auch Biel
ruht. 95. schuh/ 30. zoll. 88. gran. Baßler (deren Ruhten
Schuhen ist) 287. 72. schuh/ 92. zoll/ 54. gran. 40
Marggr. Durlach 305. ruht. 5. schuh/ 73. zoll/ 82. gran. 4
der Herrschafft Rötelen 377. ruht. 44. schuh/ 33 zoll/ 7.
Mümpelgarter 251. ruhten/ 16. schuh/ 75. zoll.

Baßler Frucht-mäß halben ist zu wissen/ daß ein Vier
eckel/ Korn und Habern/ rohe Getraid/ haltet 16. klei
Burger-mäß/ aber 16. klein Sester Ritter-mäß thun 1
Burger-mäß. Hart Getraid/ Kernen/ Gersten/ ꝛc. ein
8. klein sestery Rittermäß aber 2. küpflein darüber. Altkir
ter-mäß 7. sester/ ist Baßlerm. 8. sest. Ein grosser sester ist
Ein kleiner ist 4. küpfl. ein küpflein 2. becher. ein becher 3.

ENDE des Ersten Buchs.

Schweitzerischen Hauß-Buchs
Anderer Theil/
Von dem Garten-Bau/
Nemlichen dem
Küchen- und Blumen-Garten.

Das Erste Capitel.

Lust und Nutz der Baum-Gär-
/ Underscheid und Erwöhlung des
Erdreichs/ und Gelegenheit des
Orts darzu.

DAß das Feld-Leben nicht nur das seligste/ sondern auch das lustigste/ vortheilhafftigste / und gesundeste/ ja das aller-unschuldigste Leben seye/ und deßwegen von den Weisesten under den Menschen/ gleich von der affung der Welt her / sehr beliebt gewesen/ ist nöhtig / viel und weitläuffig mit Gründen zu en; Dann wann man allervorderist mit Fleiß Ernst betrachten wil den vielfaltigen Lust und n / so ein recht wol-angestellter Baum- und Garte zu seiner Zeit mitbringet/ so wird man ja h bekennen müssen/ daß solches nicht genugsam

zu beschreiben. Dann/ erstlich / den Lust belan
Was könnte doch den Menschen mehr erfreue
wann er sihet/ wie GOTT der HErr seine F
Arbeit segnet / in dem daß seine Pflänßlein al
zunemen/aufwachsen/ und in kurtzen Jahren gu
wünschte Frucht tragen? Dann welcher recht
net/ dessen Hertz und Gemüht wird durch dies
trachtung hinauf zu dem Schöpffer aller Ding
haben/ daß er sich zugleich erinneret des fürtref
Spruchs des heiligen Apostels Pauli/ 1. Cor.
Daß weder der da pflantzet/ noch der da wä
etwas seye/ sondern GOtt / der das Wachsen
dardurch nicht allein die äusserlichen Augen des
sondern auch die innerlichen des Gemühts e
und aufgemunteret werden/ daß einer hiemit zu
diger Danckbarkeit angetrieben wird. In g
aber aller Bäumen halb/ wann einer in der frö
Frühlings Zeit herumb spaziert / und anschau
dieselben anfahen drucken / das lustige grüne
und liebliche Blust herfür bringen / könnte da
malen etwas seyn / das den Menschen auf die
rigē Winters-Zeit mehr belustigen / und ihme
nehmer fürfallen möchte? sonderlich wann er he
sihet/wie durch den heissen Sommer (da er sich
an dem Schatten under einem grünen Baum
wenig erquicken kan) durch abgewechselte W
und fruchtbare Regen die Früchte von einem T
dem anderen fein zunemen und wachsen / die
zeitigen / als Kirschen / Paradeis-äpffel / Bi
Barillen und dergleichen / alsbald anfahen re
und gleich darauf eine solche Mänge Aepffel
Biren / auch anderer Früchten erfolget / die an
tungen / Gestalt / Farben / Geruch und Gesch
auch Herkommen und Namen so ungleich und u
sche

en/ auch solches nicht nur durch den Herbst mit
herley Stein- und Kern-Obs/ sondern auch
n den harten Winter sich erstrecken thut/ daß sich
lchen Gewächsen nicht genug zu verwunderen.
etreffend dann den Nutzen / wird sich derselbe
dem genugsam bescheinen/ wañ man die Baum-
ht gegen anderen Dingen/ deren der Mensch ge-
muß / halten wird. Dann/ erstlich/ des Ge-
s halb/ muß dasselbe zuvorderst gedroschen / ge-
en und gebacken werden/ ehe man dasselbe brau-
und genieſſen könne / so kan man auch des Flei-
nicht genoß werden / man schlachte und koche
dasselbe zuvor. Eine gleiche Meinung hat es
mit den Fischen. Mit den Baum-Früchten aber
viel anderst beschaffen; dann man dieselben bey
Zeitigung under den Bäumen auffleſen oder
brechen/ und alsbald ohne weiteres zuthun/ nu-
nd brauchen kan. Uber das/ was mehrern gros-
Nutzes das Obs mitbringe/ kan weiters in den
Jahren abgenommen werden / dann ein jeder/
it Obs-Bäumen/ und hieneben auch mit Volck
hen/ wird alsbald bekennen müſſen/ Daß er dañ-
len/ weil alles über das Brot gehet/ ein mehrers
orn haben müſſen / als wann es mit Obs verse-
Nicht geringer Nutz bestehet auch in dem/ daß
in einem reichen Obs-Jahr mancherley Früchte
ielerley Weiß dörren/ und für einen guten Vor-
auf etliche Jahr behalten kan; sonderlich aber
solcher fürtreffliche Nutz in theuren Jahren von
n am besten gespürt/ die dannzumalen nicht des
mögens Korn nach Nohtdurfft einzukauffen/ in
daß mancher arme Taglöhner / wann er schon
ein Bissen Brot im Hauß hat/ seine wäinende
der etwan mit Aepffel und Biren geschweigen

und abfertigen kan / also daß in guten fruchtb
Obs-Jahren das Getraid nimmer so hoch koñ
sonst / wann keine Baum-frucht vorhanden.

II. Diese jetzt erzehlte Ursachen haben zu allen
jeden Zeiten fleißige verständige Leut dahin be
mancherley Bäum zu pflantzen / damit sie als
vorerzehlten Lust und Nutzen bekommen möc
Auf daß man aber nun zu der Sach an ihrem
schreite / so hat es mit derselben eine gleiche Be
fenheit / wie mit einem / der etwan einen guten / w
hafften Bau fürneñen wil / dann derselbe zuvor
fleißig darauf sihet / daß er ein gut Fundamen
kommen / und den Bau beständig darauf setzen k
Ebener massen muß der / so einen Baum-G
pflantzen wil / vor allen Dingen fürsichtig au
Grund und Boden sehen / dann nicht ein jeder
Poëtam , Non omnis fert omnia tellus) darzu be
und dienstlich ist. Hierauß nun zu schliessen / daß
das Erdreich wol underscheiden / und das beste da
der erwöhlen solle. Es ist aber desselben so viel
mancherley / daß es nicht genugsam zu beschre
doch kan es auf zwo Haupt-Gattungen / die mei
theils am meisten übertreffen / nicht unkoñlich
gen werden / als **Lätt** und **Grien** / oder Sandgr
Den **Lätt-Grund** belangend / ist derselbe in ge
den Bäumen angenehmer als der Sandgrund
seye dann Sach / daß der Lätt gar zu starck und u
schlacht wäre ; dann in solchem Fall bekoñt er
Bäumen nicht am besten / sonderlich wann das
in einem Boden / da das Wasser nicht ablau
mag / gelegen / dann ein solcher Grund in heisser
trockener Zeit gar zu hart wird / bey fruchtbarem
gen aber das Wasser nicht wol zu den Wur
kommen läßt / sondern verhindert / daß es obe
schn

nmet. Jedoch wann alda keine bessere Gelegen-
orhanden / kan ein solche Ungeschicklichkeit des
eichs durch Geschicklichkeit des Baumañs ver-
t und geschlacht gemacht werden / als nemlich /
nan an denen Orten / da man die Pflantzstöck
wil / etwan ein Jahr zuvor weite und tieffe
en mache / und Grien oder Sand under den
vermische / auch mithin wol under einander
und etwas feißten Zeugs darunder thue / dar-
wird der Grund temperirt / und also den Bäu-
equem gemacht. Diese Vermischung des Erd-
ist wol in fleißige Obacht zu neñen / dann sie
allein den Bäumen angenehm und dieselben
ig befürdert / sondern auch dem Acker-bau / für-
h aber den Reben / bey denen sie mit fürtreffli-
Nutz zu gebrauchen / dann ihnen ein solche Ab-
lung des Herds also wol beliebt / sonderlich in
ruben / da man etwan einen Stock einlegt / daß
ßiger Baumann die Würckung am schiessen
rüchten alsbald gespüren kan; gestalter massen /
n diß Mittel mit Fleiß und Ernst recht brau-
volte / man an manchem Ort des grossen Ko-
nit dem Bau kauffen / überhebt bleiben möch-
nemlich an denen Orten / da entweders der Lätt
as Sand zu sehr übertreffen thut. Hingegen
das Erdreich / da man einen Baum-Garten
en wolte / zu sehr sandig / wird dasselbige in
ner heisser Zeit der natürlichen Feuchtigkeit be-
t / daß es den jungen Pflänzlein ihre Nahrung
geben kan. In Zeit des Regens aber verschluckt
begierig das Wasser / und verhindert dasselbige /
s seine Würckung bey den Wurtzen nicht ver-
n mag. Sonst ist nicht alles sandicht Erdreich
auß böß / sondern fürnemlich das magere Sand /

so goldfarb/ staubig und gesaltzen/ auch sonst mit k
nem andern Herd vermischet. Einen solchen bös
Grund / wie auch den rohten/ der den Bäumen gl
cher gestalt undienstlich/ soll man billich meiden / un
nicht vergebenen Kosten/ Mühe und Arbeit anwe
den; wo ferrn aber under dem Sand auch etwas gu
ten Herds vermischet / jedoch zu den Bäumen nic
genugsam wäre/ kan man diesem Mangel *mit Ver
mischung des Lätts* / auf Form wie dasselbe hiev
des Sands halben vermeldet worden/ zu hülff kom
An anderen Orten aber / da es nur zu sehr steinig
beyneben doch nicht böser Herd darunder vorhanden
soll derselbige im graben von den Steinen fleißig g
reiniget/ und mit anderem guten feißten Herd verbe
seret werden / welches dann dem überbliebenen auc
wol bekommen wird / daß die Bäum in demselbige
frölich zunehmen und wachsen werden. Hierbey dann
auch diß zu mercken/ daß ein solches Erdreich in stren
ger Winters-zeit den Bäumen dienstlicher ist als de
Lätt-grund / weil dieser dannzumalen viel härter g
frört/ und also viel mehr erkaltet dann jener/ weil d
steinichte Erdreich seine Wärme besser behalten ma
Uber das ist der sandichte Boden etlichem Stein
Obs/ als *Barillen-Pfersich-* und *Mandel-bäumen*
für sich selbs nicht unangenehm / als welcher ihne
besser bekomt/ dann da sich mehr Lätt befindet; alle
daß dergleichen Bäum an Ort/ so der Sonnen wol
und der Beisen oder Nordwind abgelegen/ gesetzt
werden. Damit man aber wisse / welches Erdreich
für dienstlich hierzu zu erwöhlen / und worbey dassel
bige möge erkennet werden/ daß es den Bäumen nutz
und gut sey/ als werden alhie etliche *Merck-zeichen*
gesetzt / die hierzu gute Anleitung geben werden.
Erstlich/ soll man auf die alten Bäum/ so etliche da

herumb

mb vorhanden/ fleißig achtung geben/ wie dieselbe beschaffen/ ob sie groß oder klein/ hoch oder niedann wann dieselbigen hoch und groß gewachsen/ man hierauß für gewiß schliessen/ daß der Grund Boden zu den Bäumen sehr dienstlich seye. er auß Mangel dergleichen alten Bäumen/ soll n weiters auf andere Gewächs/ als Stauden haag und dergleichen die Erfahrenheit richten/ und entlich beschauen/ was es mit denselbigen für eine schaffenheit habe/ und so man obenher freche und be Schoß gespüren wurde/ wird dasselbe eine gese Anzeigung seyn/ daß an solchem Ort die Bäum Nutz mögen gepflantzet werden: Ein gleiche Meig hat es auch mit den Kräuteren/ so an selbigen ten wachsen. Es ist aber noch ein ander Wahrhen nicht zu übersehen/ als nemlich/ daß an einem t/ da grosse Nußbäume von sich selbs aufwachsen/ Gelend seye/ und anderen Bäumen auch wol benmen werde. Weiters/ wann man sihet/ daß da umb die Raaben/ Krähen und andere Vögel dem lug und Ackermañ fleißig nachfolgen/ gibt solches ch andeutung zu einem den Bäumen nicht undienstem Erdreich/ sonst ist der schwartze und geschlachte erd der allerbeste für die Bäume/ dann sie in dembigen sich viel mehr als sonst anderstwo befürderen/ ch grössere und bessere Frucht bringen/ allein daß nicht zu naß seye/ als sich sonst vielmalen begibt. s haben die alten Römer und andere Völcker in ten warmen Ländern diesen Gebrauch gehabt/ zu fahren/ ob das Erdreich gut oder schlecht sey/ daß ann sie einen Baum gesetzt/ und der außgezogene erd nachwerts nicht wiederumb in das Loch mön/ sie alsdann hierauß geschlossen/ daß der Grund rtrefflich/ da er aber dasselbige zugleich erfüllt/ mit-

telmäßig / wo ferrn dann daran ermangelt / schle
sey. Diese Prob aber bekomt unsern Landen n
am besten / dann man selten dergleichen Herd fint
wird / darvon nach Erfüllung der Gruben / noch
was überig bleibe / wann er nur sonst zutreffen m
soll man dasselbige für genugsam achten / hienet
auch das Ort nicht gar verwerffen / da man mit d
Herd nicht zukommen möchte / in Ansehen dessen / d
derselbige bey den gesetzten Bäumen allezeit wol
getretten werden.

III. Nach angezeigtem Underscheid und Erw
lung des Erdreichs / wird jetzund vermeldet werde
was für ein Ort einem Baumgarten wol bekom
und gelegen sey / dann wann gleich der Grund u
Boden für sich selbs dienstlich und gut / und aber e
weders der Sonnen mächtig abgelegen / oder d
scharffen Lüfften allzu sehr underworffen / kan ma
nicht gute erwünschte Frücht verhoffen / und ob gleic
wol viel von den Alten / und anderen so in heiss
Länderen gesessen / es darfür gehalten / daß man d
Baumgarten gegen Mitternacht anstellen solle /
hat es doch mit unseren Landen viel eine andere B
schaffenheit / darumb man dergleichen *Authores* m
Fürsichtigkeit lesen und practicieren / auch allezei
nach der Lands-art und Gelegenheit desselbigen sic
richten und schicken soll. Damit nun diß Orts nicht
unbedachtsam fürgenommen / und der Lust mit dem
Nutzen verheuratet werde / muß man / so viel möglich
ein Ort erwöhlen / so der Sonnen dergestalt gele
gen / daß dieselbe mit ihren Stralen und natürli
chen Wärme einen unverhinderten Zugang haben /
und also ihre Würcklichkeit desto besser außbreiten
könne / dann sonst ohne das die Frucht nicht allein an
ihrer Zeitigung / sondern auch an Tugend mercklich

ver-

indert wurde. Es sollen aber beyneben auch die
um den Sturmwinden nicht zu sehr underworf-
eyn/ weil sie dardurch an ihrem Auffwachs gros-
Schaden empfangen/ ja zu zeiten gar geschendet
umbgeworffen werden. Sonst so die Lufft mit-
aßig/ sind sie nicht allein nicht schädlich/ sondern
mehr nutzlich/ als welche die Bäum von den über-
enen schädlichen Blätteren / darinn nachwerts
Ungeziefers wachset/ säuberen und reinigen/ auch
Blust abzufallen befördern/ daß sie desto weniger
nen laufft und Würmlein bekomt; dannenher
Bäum hernach desto weniger Frucht erzeigen und
lten. Hieneben ist in solchem Fall/ wann die
m den Lüfften zu sehr underworffen/gar dienst-
/ daß man gegen denselbigen die gröstẽ Gat-
gen/so am besten Widerstand thun mögen/pflan-
damit sie also den kleineren und zarten schirm
n/ und diese desto weniger Schaden empfangen.
wil sich aber auch zu einer guten Gelegenheit nicht
schicken/ daß man einen nassen Boden oder zu
rauchen Bühel hierzu erwöhle; dann jener die
urtzen an Bäumen fäulet/dieser aber mercklich ver-
deret/ daß sie sich nicht nach Wunsch außbreiten
nen/ also daß weder an dem einen noch anderen
t gute fruchtbare Bäum zu verhoffen/ wann man
n viel Arbeit und Unkosten anwenden wolte. Je-
h wann etwan gleich in einem sonst wol gelegenen
um-garten ein Platz zu naß/ und nicht abzugra-
wäre/ ist demselbigen kömlich zu begegnen und zu
ffen/ wann man dahin Abbruch von altem Maur-
rck mit samt den kleinern Steinen/ ein Faust groß
r etwas mehr führt und schüttet/ auch wol in den
oden hinein trittet oder schlägt/ dann durch Ver-
lung und Erhöhung des Bodens die überflüßige

Feuchtigkeit verzehrt / und an statt böses Grases
ter Klee gepflantzet wird. Und wann schon gleich d
Ort der Gelegenheit halb genugsam kömlich besch
fen/ auch zu zeiten obenher ein Schuh tieff oder me
guten Herd hat / daß man nicht unbillich vermeyn
möchte/ damit wol versörgt zu seyn / so befindet
doch etwan darbey ein solche Ungelegenheit/ daß
denher ein ungeschlachter/ unnützer/ auch etwan
ter und gesaltzener Grund ist/ daß wann gleich
jungen Bäumlein/ allweil sie ihre Wurtzen noch n
auß dem guten Herd erstreckt/ fein und lustig wach
und zunemen / jedoch wann die Wurtzen das
mälte böse Erdreich ergreiffen/ die Pflänzlein dan
zumalen nicht nur anfangen still stehen/ sondern au
hernach etwan obenher verdärben/ daß mancher n
weiß/ woher doch dasselbige kommen möchte/ deßn
wegen vonnöhten seyn wil/ daß man zuvorderst all
wol erforsche/ und so sich ein solche Ungelegenheit
fünde/ etwan ein bessere und nutzlichere erwöhle/ u
die andere fahren lasse. Sonst ist den Bäumen tr
lich dienstlich und gut/ wann das Ort mittelmäss
gelegen / nicht zu hoch noch zu tieff/ sondern nur
wenig halder/ damit das Wasser desto besser ablau
fen möge/ auch die Bäume mit ihrem Schatten e
ander die Sonn desto weniger auffhalten / welch
dann auch der Frucht an ihrer Qualität zu gutem
schiessen kan. Im fall dann etwan einer bey eine
Hauß-sitz oder sonst in einer Stadt an der Nähe v
Kömlichkeit wegen etwas pflantzen wolte/ soll man
diesem Fall neben dem Erdreich fürnemlich auf d
Weite des Platzes sehen/ dann wann gleich der B
den fürtrefflich / und aber der Platz eng wäre/ könne
grösser Gattung Bäum alda nicht gepflantzet we
den/ sondern soll man sich deren behelffen/ die mit i
re

leſten am wenigſten Weite einneẽen/ dann die-
ſich an ſolche Ort beſſer ſchicken/ under welchen
om Stein-Obs den vorzug haben/ von Kern-
ſind die Zwerg- und Paradeis-äpffel auch gar
ich/ weil deren allzeit drey oder vier an ſtatt eines
gen groſſen mit Luſt und Nutz können gepflan-
und alſo wol aufferzogen werden. Biß hieher
Rhagor. Und auß ſolcher Betrachtung ſind
ſeit vierzig Jahren entſtanden und ſonderlich
den Frantzoſen ſehr in Auffgang kommen die ſo
nnten Zwerg-Bäum/ *Arbres nains, fruitiers en*
on, oder Buſchbäum alſo genannt/ wegen ihrer
rſtämmigen Form/ welche rund iſt/ und bey die-
Kugel-form durch die Schär allzeit muß erhalten
den; Allein weilen von dieſer Zucht und War-
Hr. Rhagor nichts meldet/ ſintemal ihme al-
die Hochſtämmige Obs-bäume (*Proceræ arbores,*
es fruitiers, elevez en haute tige ou à pied droit) zu
er Zeit annoch bekandt geweſen / wollen wir/
deme wir ſeine *curieuſe remarques* über den
s Garten / als welche auf das Schweitzeriſche
ta ſehr *judicios* gerichtet / mit ſeinen fernern
rten proponirt haben/ zu End des Capitels von
radeiß- oder Zwerg-Bäumen vorbringen / und
derlich auß Herrn Liegelſteiners Zwerg-Baums-
ſtruction vorſtellen / wie von dergleichen kleinen
umlein an einem Platz von 100. Schuhen die
zahl der Früchten von Zwerg-Bäumen weit
zlicher (nemlich an ſtatt 25000. das *Facit* auf
000. zu bringen) als von hoch-ſtämmigen zu
alten.

Das Zweyte Capitel.

Von Zurüstung der Pflantz-betten den Kernen und Steinen / auch wie die j gen Pflántzlein sollen gehalten und verse und die Wildfänge gegraben und gesetz werden.

WEilen die Wildfäng/das ist/die Pfla Stäm/ darauf man zu zweigen pfle an vielen Orten je länger je weniger bekommen / sonderlich die Birenbäu als die nicht allenthalben wie die Ä fel-bäum zu wachsen gewohnet / und wann de schon etwan auch zu finden / sie doch nicht mit Ñ an alle Ort können versetzt werden: Als wil die No durfft erforderen / daß man etwan nach andern M teln trachte/ wie ein solcher Mangel mit der zeit n lich zu ersetzen sey. Darzu dann kein kömlicheres u nutzlicheres kan fürgenomen werden / als hierzu wisse Pflantz-bett zurüsten / darein die Kernen u Stein können gesetzt werden / und wachsen/ biß sie rechter Grösse kommen / daß sie mit Gelegenheit begehrte Stelle zu versetzen; diese Pflántzbett soll an einem sonderbaren abgelegenen Ort/ etwan in nem Winckel oder Ecken/ da nichts desto weniger Sonn mit ihrem Schein wol hinkommen möge/ gerüstet werden/ jedoch daß es dem Trauff benachb ten grossen Bäumen nicht underworffen seye. D selbige soll zuvorderst tieff aufgehackt/ und von alle Wust/ Wurtzen und Steinen wol gesäuberet/ der nach in lange aber nicht in breite Bett ordenlich a getheilet werden/ damit man im jätten und säuber

nich

darauff tretten müsse/ sondern von Hand biß in
Mitte langen möge; dieselben Bettlein mögen
weyen underschiedlichen Gattungen Obs / als
Kernen und Steinen besetzt werden; von denen
zu Vermeidung Unordnung underschiedenlich
ehandelt werden. Die Kernen/ ob sie gleichwol
estalt einandern gleich / sollen doch nicht under
der vermischt/sondern die Apffel von den Biren-
en / absonderlich in sonderbare Bettlein gesetzt
en/ damit man ihnen also nach jedessen Art und
nschafft desto besser abwarten und pflantzen kön-
ann die Pflantzlein von Biren viel mehr wollen
ten und gehacket seyn/ als die von Aepffeln; man
uch beyneben nicht von jeder Gattung ohne Un-
heid/ sondern nur von den besten Kernen nemen/
durch dieses Mittel die Frucht/ so hernach dar-
gepflantzet / auch desto besser wird / ja zu zeiten/
n sie schon nicht gezweiget / und aber in ein gut
reich versetzt werden / nicht desto weniger gute
ht bringen; welches zu verstehen von denen Ker-
welche nicht auß der Art schlagen/ welches abzu-
en ist/ wann das auffgewachsene Stämlein keine
nen oder Stachel hat. Und dieweil die Kernen
nalen von Mäusen gefressen werden / solle man
lbigen desto dicker/ und etwan zween Finger tieff
/ damit auffs wenigste ein Theil derselbigen her-
kommen möge. Noch eins ligt einem fleißigen
umpflantzer ob/ nemlich er muß nicht nur die Aepf-
von den Biren-Kernen underscheiden / sondern
die vielfaltigen Gattungen selbs/ also daß er in
n Pflantzbett/ noch so viel kleine Bettlein rüsten
/ als viel Gattungen er setzen wil / auf daß er/
n die Kernen herfür gewachsen / erstarcket / und
zweigen erkennt/ eben ihres gleichen Schoß dar-
auff

auff zweigen könne; sonst wann dieses nicht beob
tet wird/ gibt es diese Unreimlichkeit/ daß entw
früh auf spat/ und spat auf früh/ oder süß auf s
und saur auf süß gezweiget werden. Dieses/ s
geschiht/ einander nicht so gern anniñt/ als w
gleiches mit gleichem vergesellet wird/ als wañ
wurde Winter-biren-Schoß auf einen frühen
biren-Stammen zweigen; das wäre ja nicht so
türlich/ als wann Heu-biren auf Heu-biren/
Winter-biren auf Winter-biren gepflantzet wurd
darumb sich nicht zu verwundern/ wann schon zu
ten die aufgesetzten Schoß nicht nach Wunsch
wachsen/ weil die Säfft in dem Stañ und S
nicht zu gleicher Zeit einandern antworten könn
Mit den Steinen aber hat es kein solche Gefahr/
gen deßwegen nur dünn gesetzt werden/ etwan
Schuh weit von einander/ auf daß man sie hern
desto kömlicher und ohne Verletzung der restieren
außgraben könne: Wie aber die Stein im setzen
len gekehrt werden/ ist zu wissen/ daß selbiger bey
Finger tieff flach in die Erden zu legen/ so wac
der Reist neben auß/ und treibet die Wurtzel g
under sich/ und den Stañ gleich über sich. Und
wol man gemeinlich darfür haltet/ daß alle Bä
von Kernen und Steinen an der Frucht abneñ
und sich den gezweigten nicht vergleichen mögen
sind doch deren etliche/ an denen nichts abgehet/
Maulbeer/ Thierlein und Mandelbäume. So
zeuget auch die Erfahrung/ daß die grossen roh
Pfersich/ auf Frantzösich *Auberges* genennet (wel
man auf Teutsch Alberger heissen möchte) sich n
verspürlich verzingeren/ wann sie nur an güte Ort
setzet/ und mit hacken und düngen wol gehalten w
den. Die Barillen mögen zwar den gezweigten

Grösse nicht durchauß zukommen / werden aber
s desto weniger eben so natürlich und wolge-
ackt / wann man ihnen nur fleißig zulegt / und
t / ja sie werden fruchtbarer und währhaffter
Stein als die gezweigeten / wann sie beyderseits
ufft und under freyem Himmel stehen. Der Zeit
die Kernen und Stein zu setzen / so ist die beste
/ wann das Laub von den Bäumen reißt / und
ret durch den Herbst biß in Wintermonat / wo
sie vor den Mäusen gesicheret ; wo aber nicht /
man solches im Frühling / so bald das Erdreich
/ gar wol ersetzen und ergäntzen. Anfänglich aber
man die Kernen und Stein fein säuberen / und
fftigen Gemachen am Schatten behalten. Auf
Einbeitzen der Kernen und Steinen in Malva-
Specerey / Bisem / ꝛc. ist wenig zu halten / weilen
es bißher keine Würckung gehabt ; derowegen
solchen Gattungen zu stellen / da die Frücht all-
t mit gutem Geruch / Geschmack und anderem
lich beschaffen. Allein ist noch diß hinzu zu setzen /
die Pflantz-bett für das Kern-Obs komlich in
teren mögen zugerüstet werden. Für das Stein-
s wäre es besser in Kraut-Gärten / etwan in einer
pffen / wann Gelegenheit vorhanden / wo aber
t / mögen sie alsdann bey den Kernen / aber nicht
er dieselben / sondern absonderlich gesetzt werden /
n daß man sie säuntlich wol einmache / und friste /
ihnen weder von dem Vieh / noch sonst in andere
eg könne Schaden wiederfahren.

I. Die jungen Pflänzlein sollen also gehalten versetzt werden / nemlich für das Erste / da sie zu herfür komen wurden / soll man die schlechtesten / ohne Verletzung der anderen / fein säuberlich ziehen / damit also die überbliebenen desto besser auf-

aufwachsen können / sonst ohne das / sie einande
mächtig verhinderen wurden / könten auch nachwe
nicht ohne Schaden außgegraben werden / und
wol in dem ersten und andern Jahr sie viel Beyse
bekommen wolten / soll doch in solcher Zeit kein D
ser angelegt werden / dann wann man zu früh dar
hauen wurde / solches das Stäñlein zwar am A
schiessen befürderen / aber hingegen an der Stä
dergestalt verhinderen / daß wenig namhafftes
von zu verhoffen wäre / sondern man soll warten
in das dritte Jahr (es wäre dann anderst hoch v
nöhten) alsdann mag man wol die understen A
schoß säuberlich abschneiden / aber auch nicht viel
viel / noch zu hoch auf einmal. **Weiters** ist zu merc
daß maß man die jungen Pflänzlein in ihren Bet
mit zulegen des Baus nicht understehe zu befürder
dann ihnen solches hernach im versetzen nur verh
derlich wäre / wañ sie auß einem besseren in ein schle
teres Erdreich kommen solten / sondern soll nur die
ben fleißig jetten und säuberen / doch daß ihnen a
zeit an den Wurtzen verschonet werde. Eben eine
che und noch mehrere Fürsichtigkeit wird erfordr
bey **Erkauffung albereit gezweigter Bäumen** / u
das umb folgender Ursach willen. **Erstlich** / weil s
che gezweigte Bäum auß gutem Grund in ein
schlechten kommen / in dem sie vast durchgehend
wol-gebauten Gärten oder Bünden gestanden / w
cher Grund jederzeit vortrifft. **Demnach** / weil solc
Bäum / wann es wol geht / jährlich grünen / aber s
ten fortwachsen. **Drittens** / weil man erwarten se
muß / ob solche Bäum fruchtbar / oder wann sie scho
fruchtbar / ob sie dannzumalen dem Käuffer gefäll
und angenehm. Hierbey kan nicht unvermeldet bl
ben ein sonderbares Mittel / die Früchte an der Gü

erbesseren; als nemlich / daß man die jungen
ntzlein alsbald anfange zweigen gar nahe auf
Herd/und in Spalt/ darzu man ein Schoß neh-
soll/ das sich an der Grösse dem Stämlein ver-
e/ doch daß man nicht zu viel Augen lasse/ als die
ht ernehren möchte/ so wird es alsbald lustig an-
en schiessen; im Jahr hernach soll man auf das
eigete wiedernmb dergestalten zweigen/ und sol-
biß in das dritte oder vierte Jahr treiben/ dar-
) wird dem wilden endlich alle Krafft benommen/
behaltet das zahme dieselbe durchauß/und allein/
ht geringer Fürtrefflichkeit der Frucht. In dem
ost des letsten Jahrs mag der Zweig säuberlich
egraben / und an das Ort/ da er beständig ver-
en soll/ versetzet werden; allein/ daß es nicht an
chlechter/ sondern / wo möglich / besser Ort be-
e / sonst es grosse Verhindernuß mitbringen
e: Wann man aber die Pflantzstöcke ungezwei-
ersetzen wolte/ soll dasselbige nicht alsbald in der
end/ wie das Zweigen fürgenommen werden / son-
wann sie etwas wol erwachsen / und weniger
als ein guten Daumen groß sind/ alsdann sollen
on Aesten fleißig gesäubert und geschneitet / dar-
erst versetzt werden. Aber mit dem Stein-Obs
es nicht so langsam zu / dann wann die Stein
n in eine gute Krüpffen im Garten gesetzt wer-
sind sie/ wann sie wol erwachsen/ im ersten oder
anderen Jahr gut zu versetzen: Die man aber
zen wolte/ sollen nicht verzuckt/ sondern in ihrem
tter-grund gezweiget werden / weil sie alda viel
r fürkommen und wachsen / dann wann sie ver-
worden. Es ist aber auch der Zeit des Versetzens
wol warzunemen/ dann die jungen Pfersich-und
illenbäumlein/ weil sie lang in den Herbst hinein

wachsen und schiessen/ viel zu zart sind vor dem W
ter zu versetzen/ sondern soll darmit biß auf den F
ling verzogen werden / auf daß inzwischen die za
Schößlein erstarcken und reiff werden mögen. F
ner ist wol zu mercken / daß die Pfersichbäume
wollen geschneitet und gestumpet seyen/ wie ani
wann man sie versetzt; aber diß ist ihnen trefflich
und beförderſam / daß im ersten Jahr/ wann sie
fangen herfür wachsen und viel Beyschoß bekom
wollen/ daß man dieselben alsbald säuberlich mit
Fingeren abstosse/ etwan ein Ell hoch weniger
mehr/ nach dem das Pflantzlein starck oder schw
dardurch gibt es schöne gerade Stämlein / daß
Lust anzusehen; sonst wann man alles mit einan
aufwachsen läßt/ werden sie von Aestlinen viel zu
daß sie gar kurtz bleiben. Wie es weiters mit
Graben und Setzen der Pflantz-stöcken soll gebra
werden/ wird hernach bey den Wildfängen genu
mer Bericht erfolgen.

III. Dieweil deren viel sind / die die Verset
der Wildfängen gering schätzen / in dem sie ohne
derscheid der Orten die Wildfäng kauffen und se
und aber hieran schier am meisten gelegen seyn
als wird diß Orts ein desto satter Bericht nohtu
dig erforderet/ damit man nicht also leichtlich ver
ret und mit Nachtheil verhinderet/ sondern zur
fürderung der Sach wol versorget werde/ weil n
alle Wildfänge nutzlich und wachsmündig; da
erstlich/ sind sonderlich zu meiden die Aepffel-stäm
welche eine rohte Rinde haben/ dann selbige sich
nacher schelet/ darvon der Stam endlich verdir
Demnach/ die/ so in den Auen bey den Wasseren
wachsen/ weilen das Erdreich/ darein sie versetzt
den / mehrentheils ihrem Mutter-grund an Na
ni

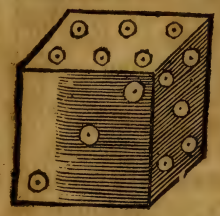
t gemäß noch ähnlich/ also daß sie schlechtlich zu-
en und wachsen; sondern man soll die Wildfäng
en von rauchen und steinechten Orten/ wann sie
n in einen besseren Grund kommen/ befinden sie
ald der guten Nahrung/ daß sie lustig schiessen/
sich zu dem Zweigen befürdern. Der Grösse halb
die am besten/ wann sie sind wie eine Kunckel
etwas mehr/ daß sie zwey Schoß wol erleiden
en. Sind sie zu groß/ so überwallen sie langsam;
sie dann zu klein/ so gehet es auch langsam zu mit
aufwachsen. Und obwol ein altes Sprüchwort
Ein guter Graber/ und ein böser Setzer; so soll
sich doch an dasselbe nicht kehren/ weilen sie beyd-
en nicht geringen Fleiß erforderen/ und also an
ein und andern viel gelegen: Das erste so alhier
rderet wird/ ist/ daß man den Pflantzstock/ wie er
t/ fleißig mit einem Hick/ oder sonst bezeichne/
Zeichen mag man entweders gegen der Sonnen
sgang/ oder Mittag richten/ damit er hernach im
tzen also wiederumb gekehrt werde. Darnach soll
n nicht allernächst bey dem Stammen anheben
ben/ wie sonst gemeinlich beschicht/ sondern etwan
erthalben Schuh oder zween darvon/ nach dem
elbe groß oder klein/ und rings-weiß herumb ein
äblein machen/ durch diß Mittel können die Wur-
entdeckt und gelößt/ auch denselben gegen dem
ammen nachgegrabt werden/ ihnen desto besser zu
chonen; wann man dann mit dem Außgraben
ig/ müssen die ausserstен gröberen Wurtzen/ die
st der Fäulung underworffen/ mit einem scharffen
esser oder anderem glatt abgehauen werden/ wie
h alle Nebenäst samt dem Dolder/ daß nur nicht
Aug überig verbleibe/ den Stammen mag man
an bey vier Schuh hoch lassen/ weniger oder mehr/

nach dem derselbige gestaltet/ krum oder grad/ g
oder klein. Mit dem Versetzen hat es noch viel m
bedenckens/ wann man die Sach recht anstellen
verzichten wil/ dann die Pflantz-stöck nicht alsobal
ein hart ungeschlacht Erdreich sollen versetzet werd
sondern da man einen guten Baum-garten pflan
und denselben befürdern wil/ ist trefflich nutzlich
dienstlich/ daß man die Ort zuvorderst ordenlich
messe/ abtheile und bezeichne/ wo die Stämme so
gesetzt werden/ damit bey den abgesteckten Zei
etwan ein Jahr zuvor grosse Löcher gemachet wer
bey 4. Schuh breit und 2. tieff/ dieselben soll man th
mit altem Bau/theils mit Grund außfüllen/ und
hin rühren/ damit es sich wol under einander ver
sche/ und die Stämme auf den Herbst kömlich da
gesetzt werden/ dann dieselbige Zeit zu aller Gatt
Obs-bäumen (außgenommen die zarten) viel be
mer und besser als der Frühling/ weilen der Somm
zu bald darauff folget/ daß sie die Hitz desto wen
erleiden mögen/ sonderlich im Augsten/ welcher/ w
er heiß und trocken/ viel versetzte Bäumlein hinn
wann man ihnen mit fleißiger Begiessung nicht
hülff kömt; über diß ist noch eine andere Ursach
nicht einem jeden bekandt/ daß nemlich in Wint
Zeit/ da die Bäum ob der Erden sich nicht außb
ten/ sie alsdann dasselbe darunder mit Erstreckung
Wurtzen ersetzen; hierauß leichtlich abzunemen/ d
die Versetzung vor dem Winter mehr befürder
sey/ als in welcher Zeit die Wurtzen nicht allein
Nahrung an sich ziehen/ sondern auch sich anfan
erstrecken. Es ist aber an der rechten Weite auch ni
viel gelegen/ welche aber nicht gleich zu dem Ker
und Stein-Obs soll genommen werden/ dann d
Kern-Obs erforderet nicht weniger als dreyßig/

zei

n auch wol viertzig Schuh weit von einander / je
Beschaffenheit des Grunds und Bodens / an
daß sich das Stein-Obs mit zwantzig leiden
/ allein die Kirßbäum außgenommen / die eine
ere Weite erforderen; wann nun das Erdreich
und gut / sollen die Bäum weiter von einander
t werden / als in magerem / weilen sie in unglei-
Grund ungleich aufwachsen / und also auch un-
hen Platz einnemen. Eine gleiche Meinung hat
uch mit den Lüfften / dann wann das Ort denſel-
zu sehr underworffen / sollen die Bäum desto dicker
lantzet werden / damit sie also einander Schirm
n können / und desto weniger Schaden empfan-

Neben der Weite ist noch weiters auf die Zeilen
hen / dann es mit dem nicht genug / daß man die
antzstöck in rechte Weite und Linien setze / sondern
muß die Sätz auch also richten / daß die Bäum
Sonnenschein ein wenig vorhalten / sondern gleich
etheilt / hierzu die Ordnung / so von uns in gemein
uten-weiß geheissen wird / die allerbeste und zier-
te / mit deren es also beschaffen / daß wann die
tz in der ersten Zeilen abgezeichnet / die in der an-
n nicht gegen denen in der ersten sollen gerichtet
den / sondern allezeit ein Stock gegen der Mitte
yer in der ersten Zeilen / in der dritten aber soll alle
l ein Stock gerad gegen einem in der ersten stehen;
ch diese Abtheilung gibt es lustige Zeilen / nicht
in in die Gräde / sondern auch in die Schrege / also
wo sich der Mann im Baum-Garten hinkeh-
/ er aller Orten die Bäum in schöner Ordnung
en wird / welches dann zugleich sehr lustig / und
Früchten nutzlich ist. Diese jetzt erzehlte Form ist
beschaffen / wie auß nachgesetztem Würffel und
slein zu sehen:



Sonst da man die Wildfänge/ohne vorgemac
Gruben/ alsbald in harten Boden setzen wolte/
nichts desto weniger gar dienstlich/ daß man gr
Löcher/ undenher etwas weiter als oben mache/ u
den außgezogenen Grund wol erlese/ und säube
denselben auch mit feißter Schorzeten vermis
Die Stämme sollen ins gemein nicht tieffer/ als
zuvor gestanden/ sondern ehe etwas weniger tieff
setzt/ auch mithin geschüttelt und bewegt werden/
mit sich der Herd desto besser under den Wurtzen
samen lasse/ und den ledigen Platz wol verfülle;
dem end hin der Grund auch mithin soll getret
werden/ sonderlich wann das Loch gar zugefüllt w
den. Es soll auch gar kein Wasen darauff geth
werden/ er werde dann under obsich gelegt/ dann d
selbe viel Nahrung/ zu Nachtheil gesetzten Pflan
stocks/ an sich ziehen/ und darneben verhinderen wi
de/ daß obenher darumb desto weniger kömlich möc
auffgehacket werden/ welches doch zum Anfang ni
tieff geschehen soll; im übrigen/ wann das Ort se
trocken/ wäre gut die Gruben nicht gar zu verfülle
damit das Regenwasser desto besser darein komme
und mithin guter feißter Herd darzu gelegt werd
könnte/ welches das Wachsen mercklich befürdere
sonst wann die Gruben gar außgefüllt/ und ma
nachwerts mehr darauff schütten wolte/ der Wil
fan

zu tieff kommen / und ihme also nicht wol er-
ssen wurde. Hieneben kan ein gewisses gutes
ick zu Versetzung etwas grosser Bäumen / so daß
nicht wol erleiden mögen / dem Liebhaber des
ntzens zum besten / nicht verschwiegen werden.
dem es also beschaffen / daß wann einer etwan
n zimlichen grossen Baum hätte / den er von
uens oder anderen Ursachen wegen nohtwendig
weg thun müßte / jedoch nicht gern gar verwerffen
te : Soll der Baum nach Beschaffeheit seiner
sse etwan vier / fünff oder mehr Schuh weit von
Stammen tieff umbgraben / und alle Wurtzeln
erlich abgehauen / darneben aber mit Pfälen und
tzen wol versichert / daß er von dem Wind nicht
ge umbgestossen werden ; nach demselben muß
n an dem Ort / dahin er soll gesetzt werden / eine
iben machen etwas grösser dann zuvor / darinn er
nach platz haben möge ; wann dann der Winter
handen / und der Grund wol gefroren / soll alsdann
Baum unden her vollkommen gegraben / von
urtzlen ledig gemacht / der Grund aber daran ge-
en werden / mit demselben soll er auf einem Schlit-
oder Wagen geführt / oder aber von starcken
ännern / je nach Beschaffenheit des Orts / in das
zu gemachte Loch getragen und also versetzet wer-
. Darzu dann gar dienstlich / wann man aussen-
umb die Wurtzlen guten feißten Grund schüttet /
d denselben wol trittet / dardurch wird der Baum
) des versetzens nicht mächtig empfinden / und auf
n Frühling fein herfür schiessen / sonderlich da er
berlich wurde geschnitten werden / weil solches zu
m Wachsen sehr beförderlich und dienstlich er-
iessen wurde.

Das Dritte Capitel.

Vom Zweigen ins gemein/ dessen mancherley Gattung/ Zeug und Instrumenten darzu/ item von den Schossen/ und wie dieselben sollen beschaffen seyn.

UNder allen Stucken des Feld-baues kein fürtrefflicheres und verwundercheres/ als das **Zweigen der Bäume**/ welches etliche Impffen/ Pfropffen/ **Beltzen** nennen/ dann es mit demselben also beschaffen/ daß sich allerley Stands-Personen dessen mit grossem Lust angenommen/ ja auch Könige selbs ihre sonderbare Ergetzlichkeiten darmit gehabt haben/ wie dann gelesen wird von Attalo/ dem König in Asia/ von den Käiseren/ Diocletiano und Constantino/ von Francisco dem ersten König in Franckreich/ und andern mehr. Von dem Anfang aber und **Urheber des Zweigens oder Impffens** finden sich von underschiedenlichen Scribenten mancherley Meynungen/ welchen aber wenig Glauben zuzusetzen/ und derowegen unnöhtig alhier zu erzehlen. Sonst muß man bekennen/ daß ein solches herzliches und fürtreffliches Werck nicht ohne sonderbare Anschickung und Anleitung GOttes des Allmächtigen auffkomen/ der hierdurch dem menschlichen Geschlecht umb so viel zu hülff komen wollen/ dann sich männiglich nicht unbillich verwunderen muß/ wann er sihet wie auf einem Stock/ der von Natur wild/ so angenehme zahme Früchte gepflantzet werden/ massen was es jetziger Zeit nicht also gemein/ wol für ein sonderbares Wunderwerck möchte gehalten werden. Sonderlich

ch/ wann man auch bedencken wil/ wie auß weit
sehr entlegenen Landen von unbekandten/ köstli-
Gattungen Schoß unversehrt mögen gebracht
gepflantzet werden/ ja daß man die Früchte selbs
r einander vermischen und veränderen kan/ daß
ab dem darauß entspringenden seltzamen Gat-
gen nicht genugsam zu verwunderen ist; derowe-
GOtt gebührend darfür Danck zu sagen.

I. Es sind aber anfänglich nicht viel Gattungen
Impffens in übung gewesen/ dann die alten Rö-
eine gute Zeit den Stock nicht spalten dörffen/
Beysorg/ derselbe hiemit verdärben wurde; je-
hat man auß langer Erfahrung befunden/ daß
icht allein wol seyn möge/ sondern auch zu etlichem
s besser/ als in die Rinden/ dessen sie sich zuvor
n gebraucht/ mit der Zeit aber sind noch andere
ttungen mehr darzu komen/ also daß deren jetzund
nemlich Vier in übung sind. Die erste ist in die
den/ wann man das Schoß zwischen die Rinden
den Stamen einsetzt/ welche in unseren Schwei-
schen Landen bey dem gemeinen Mann die aller-
uchlichste Gattung/ auch dem Kern-Obs/ sonder-
grossen dicken Stämen am bequemsten/ ob schon
Frantzosen/ und andere/ auf derselben nicht so viel
ten/ als auf deren in Spalt/ zu dem Stein-Obs
r ist sie nicht also dienstlich/ dann weil man damit
ziehen muß/ biß das Safft in die Rinden kommen/
t es hierdurch diese Ungelegenheit/ daß alsdan auß
n Safft ein Gummi wird/ so den Schossen ihre
ahrung nimt/ daß sie dahinden bleiben/ sonst wann
Gummi nicht fließt und ein solche Verhindernuß
ht verursachet/ mag das Stein-Obs auch in die
nden versucht werden/ ist aber bey weitem nicht so
t/ als in den Spalt. Die andere Gattung des

Zweigens ist *in* Spalt/ wañ man nemlich den St
men spaltet/ und das Schoß darein stecket/ diese
tung ist die allerbeste für das Stein-obs/ allein
die Stöck nicht zu groß seyen / sonst klemmen si
hart/ daß die Schoß nicht wachsen mögen. Für
Kern-Obs ist sie auch nicht undienstlich/ fürnem
wann die Stämme klein/ dann sie gar leichtlich ü
wallen. Die dritte Art wird genannt Aeuglen/ w
man ein Aeuglein / so desselben Jahrs gewach
nimt/ und an ein ander Schoß oder Stöcklein se
Diese Gattung ist nicht so befürdersam und gut/
die zwo ersten/ dann neben dem daß es mit dem w
sen langsam zugehet/ kan man die Aeuglein nicht
tragen/ sondern müssen an dem Ort/ da sie zu bek
men / alsbald gezweiget werden / sonst mögen sie
Nahrung nicht mehr an sich ziehen; über das so n
len sich nicht allerley Bäum hierzu bequemen/ sond
ist für die am besten/ denen die zwo ersten Gattun
am wenigsten wol bekomen wollen. Die vierte M
nier dann wird geheissen in das Pfeifflein oder Rö
lein impffen / mit deren es also beschaffen/ daß m
von einem Schoß/ so desselben Jahrs gewachsen/
Peifflein abdrähen muß/ wie die Knaben ihre So
mer-pfeiffen (dannenher sie auch den Namen beko
men) und in ein ander Schößlein/ davon die Rin
abgezogen und gleicher Grösse gestossen werden. M
dieser Art zu zweigen hat es ein gleiche Beschaffenh
wie mit der nächst vorhergehenden / dann die Rö
lein auch alsbald an dem Ort/ da man sie überko
müssen eingesteckt seyn / sonst werden sie welck/ u
verlieren ihren Safft / daß sie nachwerts das an
nicht mehr anneñen mögen.

III. Die Instrument zum Zweigen nöhtig si
folgende: 1. Muß man haben einen zweyfach

deckt

en Kratten/ nicht nur den Zeug/ sondern auch
Schoß in demselben säuberlich und unversehrt zu
n. 2. Ein krum̃ Handmesser/ daß man die Re-
choß am Stammen damit säuberlich abschnei-
önne. 3. Zwey Säglein/ eines zu den grossen
eines zu den kleinen Stämmen/ die müssen gar
ff seyn/ daß sie fein glatt hindurch schneiden/ und
Rinde im wenigsten nicht geschändet werde.
ein Zugmesser/ damit hohe Bäum/ oder grosse
Stämme der Sägen nach zu beschneiden und
zu machen. 5. Ein anders starckes/ langlech-
krummes Messer/ die mittelmäßige Stämme zu
neiden. 6. Noch ein Spaltmesser bey drey Fin-
breit/ und einer Spañen lang/ ohne das Heffte/
Messer muß ohne Brauen seyn/ damit/ wann es
in den Stañen geschlagen wird/ im herauß zie-
keine Schiffern verursache/ welches den Safft
steigen mercklich verhindern wurde. 7. Ein klei-
Messer zu den Schossen/ dasselbige muß inson-
eit wol scharff schneidend seyn/ damit die Rinden
en Schossen nicht abgeschrentzt/ sondern glatt
eschnitten werde/ sonst es ihnen nicht wol bekom-
wurde. 8. So ist auch ein Stuck/ das man noht-
dig haben muß/ nemlich zweyer Gattung Bein-
zu dem Kern-Obs sollen sie seyn in Gestalt des
zels am Schoß/ das ist/ was zwischen der Rinden
das Holtz eingesetzt wird/ sie müssen auch hart
scharff seyn/ daß man damit die Rinden von dem
ammen abschellen möge; die zu dem Stein-Obs
n formiert seyn/ wie ein kleines Bißlein oder
ecklein/ den Spalt darmit zu öffnen; zu grossen
ämmen aber wird erfordert ein langer eiserner
eissel/ der zu underst zween Finger breit/ etwas dick
scharff sey/ auch nach und nach verkleineret/ da-
mit

mit im Außziehen die Schoß nicht verzuckt wer
9. Ein kleiner Klüpffel/ die Stämme zu spalten/d
ein kleiner Handgertel mit einem kurtzen Heffte/
mit in den Hägen und Zäunen zu den Stämm
raum und platz zu machen/ noch ein kleiner eise
Meissel die mittelmäßigen Stämme zu öffnen/
die Beinlein gar offt unnütz gemacht werden.

IV. Es werden zu zeiten deren viel gefunden/
derlich etwan gemeine Baursleut/ die der Sch
wenig achten/ Wo/ Wie/ und Wann sie sollen ge
chen werden/ oder Wie sie beschaffen seyn sollen/
dern verziehen etwan/ biß daß sie zweigen wollen/
dann neñen sie offtermalen von dem nächsten Bau
wann schon derselbige eben nicht guter Gattung/
albereit zimlich herfür gebrochen/ daß sich die Blä
anfangen sehen lassen/ welches ein grober/ schädli
Fehler/ dañ dergleichen Zweig selten/ oder doch schle
lich wachsen/ daß sie nachwerts desto weniger ab
gen mögen. Diesem Unfleiß zu begegnen/ und
Sachen auf eine bessere Form anzustellen/ soll
dem einen und andern desto besseren Bericht gege
werden. Erstlich/ soll man nicht von einem je
Baum ohne Underscheid Schoß brechen/ viel w
ger von einem krancken und presthafften/ sondern
befleissen/ daß es von guten/ etwan grossen Gatt
gen seye/ als welche viel nutzlicher dann die kleine
es soll auch der Baum schöne und freche Schoß
ben/ under denen man die erwehlen soll/ die gegen
Sonnen Auffgang oder Mittag sehen; dem Sch
das man neñen wil/ muß man nicht mehr dann
Gläich lassen/ und es etwan drey Finger breit un
demselben abbrechen: Wann man aber gar gro
Stämen zweigen wolte/ sind alsdann die von zwey
Jahren nicht undienstlich/ jedoch daß sie nicht zu la
seye

n; hierzu ist gar dienstlich ein gewisses Instru-
t/ so man ein Schoß-messer nennet/ dann durch
ttel desselbigen/ wann es an eine lange Stangen
eckt wird/ kan man die besten Schoß ohne Verle-
g des Baums säuberlich abschneiden/ das aber
t wol geschehen kan / wann man auf denselben
et/ und die Schoß von Hand abbricht/ jedoch da
n also mit umbgehen müßte/ soll man sich befleiß-
dieselben gegen dem Ast abzureissen/ damit also
abgebrochene Rinden gantz und unversehrt bleibe/
t es hernach im Zweigen offtermalen Ungelegen-
und Verhindernuß gibt; hieneben muß man sich
fleißig hüten / daß man von keinem geilen Ast
Baum-schoß neme/ dann dieselben gantz unfrucht-
bleiben/ daß sich desto weniger zu verwunderen/
an schon hernach dergleichen Bäum nicht tragen
len. Die rechte Zeit aber/ die Schoß zu brechen/
wañ der Baum noch nicht anfanget drucken umb
Vollmond vor dem nächsten Neuen/ wann man
gleich nach demselbigen zweigen wil; mit dem
n-Obs/ wann man dasselbige in die Rinde zwei-
wil/ soll man sich fleißig befürderen/ dann wann
Schoß schon zimlich anfangen drucken / werden
hernach am wachsen mächtig verhinderet/ wegen
Augen / so also herfür kommen/ verdärben / und
ere an ihre statt wachsen müssen; sonst so sie noch
t gedruckt und etwas Zeits von ihrer Nahrung
men / wann sie auffgesetzt werden/ ziehen sie als-
die neue Nahrung an sich/ daß sie in kurtzem her-
brechen und schiessen. So ist auch an dem über-
viel gelegen/ wie die Schoß beschaffen seyen/ dañ
nicht alle gleich fruchtbar; darumb soll diß orts ein
derbare Fürsichtigkeit gebraucht werden/ daß man
nlich die langen / rahnen / so die Augen weit von
einan-

einander haben / meide und verwerffe / und allein
che erwehle / die nicht lang / aber etwas dick / un
die Augen nahe beysammen / welches dann her
treffenlich fruchtbare Bäum gibt und verursa
Insonderheit soll bey dem Kern-obs auf solche S
gesehen werden / so da under dem Gläich Blust
len haben / welches ein unfehlbares Kennzeichen
fruchtbaren Schosses. Die Schoß von Kern-
wann sie vor Sonnen und Regen im Keller ge
ret sind / können gar wol biß außgehends Mäye
halten / und mit Nutz verbraucht werden ; man
auch die Schoß im Herd nicht drucken lassen / son
zuvor brauchen / damit sie nicht / wie oben gemeldt
wachsen verhindert werden / und beyneben gut sorg
ben / daß die Aeugkein nicht abgestossen werden / d
solches sehr schädlich und nachtheilig. Der Sch
tzerische *Botanicus* proponirt vom Zweigen etliche
stiones, nemlich / 1. Wie die Kunst des Zweig
auf uns kommen? *Mayerus* und andere / welche
den Antiquitäten schreiben / berichten / daß die
Alten / des Erdbodens Inwohner in Zeiten / ch
Communitäten / Dörffer / Flecken und Städte
erstanden waren / nichts bessers wußten / als wan
mit ihren Heer-Führern einen Platz gewonnen /
sich alda lägern / und eine Zeit wohnen wolten /
Tuguria oder Hüttlein aufzubauen / da schlugen si
wan einen höltzernen Pfahl / oder wie wir reden / ei
Stud in Boden / und bedecktens mit Materie
gut sie konnten / darunder Schirm vor dem Unge
ter zu haben. Wolten sie aber ihre Wohnungen
höhen / spalteten sie den undern Pfahl / und stec
einen frischen oben darein / deren mithin einer in L
außgeschlagen / worauß nach und nach / alß man
Sach noch weiters nachgesonnen / endlich das Z

entstanden / so ja eine schöne / alte / unschuldige
ist / und nicht bald etwas anders zu deduciren. Zu
vor St. Hieronymi Zeiten hat man ja auch schon
eiget / dann nach dem er dem Waldbruder den
hen-Garten angeben / heißt er ihn auch zweigen:
antur, sagt er / *& arbores infructuosæ, vel gemmis,*
urculis, ut parvo post tempore laboris tam dulcia po-
lecerpas. Wer erzahtet mir nun / ob dieses auch
n haben Spalier- oder Zweig-Bäume seyn sol-
oder nicht / weilen sie dem Kraut-Garten so nahe
knüpffet worden. 2. Ob die Zweige können
behalten werden? Viel zweiffeln / ob man die
ig-Schoß auch könne auffbehalten / vermeinen
nenhero / sie müssen gleich / nach dem sie gebrochen /
gesetzet seyn. Denen sage ich auß eigener Erfah-
z / daß ich in einem gewissen Kloster an St. Fran-
Tag etliche *Bon-Chrestien*-Schoß / die damals
etwas rares waren / abgebrochen / und sie drey
-räisen weit mit mir genommen / willens sie im
bst zu zweigen / es aber hernach underlassen / und
Schoß in Garten in die Erde gelegt / sie künfftigen
ill darauf / auf gerahtwol / gezweiget / sind wahr-
noch schön gerahten. Ein gemeiner Baur / doch
r Pflantzer / bekennte Hr. Steinkopff / es seye alle
nat gut zweigen / allein es seye nicht gnug / daß
den zusamen kommen / sondern vielmehr Safft
Safft einander annemen. 3. Ob es besser im
hling / oder aber im Herbst zweigen? Beydes
war gut / allein nach Hr. Steinkopffs Gedancken
er Herbst hierzu besser. Auß diesem Grund: Wañ
Safft auß dem Baum / so ist er gleichsam unem-
dlich / und läßt mit sich umbgehen ohne Schaden;
er Safft darinn / so schadet ihm gleich alsobald
kleine Verletzung. Nun kan man so frühe im

Jahr

Jahr nicht zweigen / daß nicht würcklich der S
vorhanden/wie dañ die Naturalisten sagen/daß
St. Fabiani und Sebastiani/ ist wann die Son
Wassermann geht/ der Safft schon in Bäumen
Zweigt man dann/ so muß man die Stämme a
gen/spalten/ꝛc. und also wird er erschreckt/ der S
wird bestellt / etlicher bleibt gar zurück/ und verd
Stock und Schoß/ ein anderer erholt sich zwar
wieder/ und macht die Zweige außstossen/ ein and
aber koñt erst in andern/und zwar im August-S
und dergleichen. Die im Herbst Auffgesetzte aber
chen keine Aenderung am Stock/ erschrecken und
stellen keinen Safft / stehen beyde unempfindlich
und erwarten des ankommenden Saffts/ er kom
nun wann er wolle/ der ziehet sich dann fein allgem
übersich/ und umbfaßt sein liebes Schößlein/gibt
die Nahrung und zwar mit reichem Uberfluß/also
es gleich andern grossen Bäumen seine Aeuglein s
läsſet / und ihnen im Außstossen nichts bevor g
auch viel/ denen mans zeigt/zu glauben macht/es
ren schon Bäumlein von zweyen Jahren. Etli
wann sie gezweiget/verstreichen die Spälte und o
Fläche des Wildfangs mit Wachs/andere mit L
oder Lätt ; Beydes ist gut / doch/ wer im Frühl
zweiget/ ist der Lätt eben so gut/im Herbst aber ist
Zweig-Wachs besser. Hr. Steinkopff pflichtet h
inn den gemeinen Bauren bey/ und sagt: Wer w
den alten Zweigern allzeit Wachs in die Hand ge
chet haben/ welches doch im Soñer vor grosser H
von dem Baum abriñt/vor Kälte hingegen zu W
ters-zeit abspringt. Wirfft man aber entgegen/m
könne es mit einem Lümplein verbinden/so sagt m
so gilts dann gleich/ ob Wachs oder Lätt under d
Lümplein ist/ und eben diß ist die rechte Manier/ d

das aufgesetzte Zweig-Schoß und die Spalte
Lätt bestreiche/mit Mieß und einem Tüchlein ver-
e/und es mit einander überwallen lasse/ darzu ist
- oder Ulmen-Bast gut. Mit Wachs verkleibt
die Aeste/von denen etwas ist abgeschnitten wor-
es kom̃t säuberer in die Augen als Lätt. Häckelt
ten den Grund umb die jungen diß- und vorigen
rs gezweigte Bäumlein auf/ und gebt ihnen zu
ken/ es thut ihnen sehr wol/ und befördert ihren
chsthum̃. Wer die Bäume gern in die Dicke
n wil/kan ihnen schräpffen (geschiht gemeiniglich
s Aprilis letsten Viertel) das ist/ wann man ih-
die halbe Rinde am Stam̃en auffritzet. Besich-
auch öffters junge Spalier-Bäumlein/ ob nicht
r dem Zweig-Schoß am Stamm / oder auch
dem Boden junge Schoß herfür wallen/die müs-
r unverdrossen ab- und hinwegreissen / sonsten
hen sie dem Auffgesetzten die Krafft/ und ma-
sie manches mal gar ersterben.

Das Vierte Capitel.

m Pfropffen zwischen die Rinden/ und Zweigen in den Spalt.

Jeweil in unsern Schweitzerischen Lan-
den von dem mehrern Theil / so Kern-
Obs zweigen/ und des Stein-Obs we-
niger gewohnt/das Pfropffen zwischen
die Rinden und das Holtz fürnemlich
aucht wird / als soll diese Gattung umb so viel
iger und weitläuffiger beschrieben werden. Zuvor
aber soll kein Pflantzstock/ so versetzt worden/ ge-
get werden/ er seye dann zuvor also lang gestan-

den/ daß er außgeschlagen habe/ dann wo dasse
nicht / ist es viel kömlicher/ daß man noch ein
verzug habe/ zu erfahren/ ob etwas Guts von
zu verhoffen oder nicht; es meynen zwar etliche
wollen sich wol mit dem befürderen/ wann sie de
setzten Stock alsbald zweigen/ ja etliche dasselbe
zuvor / und etwan hinder dem Ofen thun / wel
aber sehr schädlich und verhinderlich/ dann wie
der Stam den Schossen etwas Nahrung mit
len / da er doch selbs noch keine hat? deßwegen
man der bequemen Zeit mit Gedult erwarten /
den Pflantzstock wol einwurtzeln lassen/ dann der
sich alsdan in einem Jahr mehr befürderen wird
ein anderer in dreyen Jahren/ mit deme also un
geeilet worden. Wann dann der Stamme gute
chen von sich geben/ daß er das Impffen wol erle
möge/ soll man erstlich darauff sehen/ wie derselb
schaffen / dann die grossen etwas höher / die kle
aber etwas nieder sollen abgesäget werden; nicht
niger muß man auch auf diß achtung geben / o
grad oder krum/ dann ein krummer Stam kan
hoch genomen werden/ sonst es nicht anständig w
Neben demselben ist er noch fleißig zu beschauen
welchen Orten er saubere glatte Rinden habe /
denselbigen abzusägen / umb die Schoß desto ko
cher einzusetzen/ sonst zu besorgen/ selbige an ihrer
denlichen Abtheilung möchten verhinderet werd
Wan man den Pflantzstock absäget/ soll es nicht
durch beschehen/ damit die Rinde nicht abgeschr
werde/ sondern ist gut etwas wenig überig zu las
und säuberlich abzuhauen / oder möchte man
Obertheil undersich kehren/ und aber obsich absch
tzen/ auf daß dem Undertheil verschonet werde; n
der Sägen soll der Stock fleißig und säuberlich
ein

n scharffen Messer glatt beschnitten werden/ dañ
nst der Sägen nach schwärlich überwallen wur-
Wann sich aber auf dem Stammen umb das
rck schwartze Flecken/ wider verhoffen/ erzeigten/
das beste den Staṁen abzuschaffen/ und einen
rn an seine Stell zu setzen/ damit der angestellte
m-Garten zugleich *regular* auffwachse. Jetzund
s an dem seyn die Schoß zuzurüsten; bey dem-
n aber werden viel Stück erforderet/ erstlich/ daß
dieselben im Schneiden recht kehre/ damit sie
werts sich desto besser einschicken/ etwas von dem
ñen/ und nicht Creutzweiß über einander sehen/
tlichen/ so dessen nicht warneñen/ widerfahret/
hes nimmer schöne Bäum geben kan; darnach
der Schnitt allernächst under dem Gläich be-
en/ doch nicht biß hinein auf das Marck/ dann
n undenher da der Schnitt zugespitzt wird/ damit
Schoß seine Stärcke nicht benommen werde.
Schnitt soll etwan zween zwerch Finger lang
weniger oder mehr/ je nach Beschaffenheit der
ossen und Stämmen/ und soll man die ausserste
e Rinden säuberlich abschellen/ biß auf die grüne/
dieser fleißig verschonen; wann aber der Pflantz-
etwas krum̃ wäre/ ist gut/ daß man die Schoß
dem Schnitt daran halte/ und sehe/ wie sich die-
gen am besten schicken/ auf daß sie also desto zier-
r können geschnitten und eingesetzt werden. Man
achtung geben/ daß der Pflantzstam̃ weder mit
sse noch Viele der Schossen nicht zu sehr beschwä-
werde/ dann er sonst denselbigen nicht genugsame
hrung mittheilen könnte; in der Grösse wie eine
ckel/ oder etwas mehr/ ist es mit zweyen Schossen
ugsam/ und dann auf einen/ wie ein gute Spieß-
gen/ etwan drey/ und also fortan/ je nach Be-

schaffenheit des Stammens; die Ort / da die Sc
gesetzt werden / soll man zuvor fleißig abtheilen /
bezeichnen / ehe daß man die Riß mache / dieselbi
sollen nach der Grösse der Stämmen und Scho
lang oder kurtz beschaffen seyn / die Rinde aber
Stock soll mit einem scharffen Beinlein säuber
abgeschelt werden / doch nicht zu viel / damit
Schoß / wann es eingesteckt wird / allen ledigen R
wol erfüllen möge. Wann dann die Schoß
auffgesetzt sind / soll man von dem abgesägten
ein Stücklein Rinden abschneiden / und aussenhe
das Eingesteckte legen / damit es also darauff ge
den werden könne / aber nicht zu hart / sonst es
wachsen verhinderlich; zwischen das Band und
Rinden muß man zu beyden Seiten des Schu
kleine höltzerne Zwecklein thun / welche vermit
des Bands die Rinden satt an den Stammen
cken / daß beyde Stam̃ und Zweig desto eher in
ander gewachsen / wann aber die Rinden nicht
sig hinzu gedruckt wird / so wird der Stam̃ von
aufwallenden und an diesem Ort stillstehenden S
kropffechtig und ungeformt; die Schoß und Bla
auf dem Stammen für Reyffen / Sonnen / Lufft
Regen zu verwahren / ist das beste Mittel / daß
sie mit Baum-wachs wol verstreiche und verma
Hat aber der ein und andere Lust neben dem
Kappen darauff zu machen / der kan entweders
Kühkaht / läim-gereiteter Erden / und klein geh
tem Miesch / einen Teig anmachen / und dann
Kappen auf dem Stammen formieren / oder nur
fältig eine gute handvoll Miesch neñen / dasselbe
zweyen weidenen Banden kreutzweiß über den St
men gelegt / undenher wol verbinden; durch di
Mittel kan das underste Aeuglein / sonderlich an
St

in-Obs/ so es nach dem Zweigen starcke Reyssen
frisch und gesund erhalten werden/ da sonst/ wan
Aeuglein im Miesch nicht verborgen wäre/ das
ge Schoß verloren gienge.

. Die andere Gattung dann des Impffens/
he in Spalt geschiht / ist bey vielen nicht so ge-
/ als die erste; die Frantzosen aber brauchen die-
gen viel mehr/ bey denen aber zu zeiten dieser Feh-
eschiht/ daß sie auch etwan grosse Stämme spal-
wann sie schon nur Kern-Obs darauff zweigen/
er gar schädlich / sondern soll man dasselbige viel
r in die Rinden verrichten / sonst nicht weniger/
ben auch angezogen/ dann daß diese andere Gat-
allem Stein-Obs viel dienstlicher als die erste/
mb sie zu demselbigen fürnemlich zu gebrauchen.
oll aber solche Manier des Impffens mit noht-
digen Umbständen und sonderbaren Geheimnus-
nach einander ordenlich beschrieben werden. Nun
n man den Pflantzstammen auf erst beschriebene
tung abgesägt und beschnitten/ soll alsdann der
lt gegen einem glatten Ort der Rinden gerich-
verden / doch nicht gerad durch das Marck/ son-
etwas wenigs beyseits / damit dasselbige gantz
ssen / und an seiner Würckung nicht verhindert
de/ welches dann so wol dem Stammen/ als den
hossen sehr beförderlich / der Spalt soll auch nicht
ieff gemacht werden / sondern nur so weit als zu
steckung der Schossen vonnöhten / auf daß er
o leichter wiederumb zusammen wachsen möge.
t den Schossen / wie dieselben sollen gekehrt und
erüstet werden / hat es viel mehr bedenckens / als
denen in die Rinden/ dann wann schon diese nicht
besten gerichtet/ ist es doch am wachsen nicht so
verhinderlich / die im Spalt aber wollen fürsich-

tig genommen seyn/ daß wann man sie im schn
nur nicht recht kehrt/ desto weniger Hoffnung
wachsens vorhanden/ sonderlich wann sie nich
dem Gläich / sondern bey dem Aeuglein gezw
werden; damit nun dieses Orts nichts versaumt
de/ so sollen männiglich zu gutem etliche Hand
geoffenbaret und entdeckt werden. Wann nun
das Schoß bey dem Aeuglein nemen wil/ welch
kleinen Stämmen am besten / soll der Schnitt
gerichtet werden / damit das underste Aeuglein
senher gerad gegen dem Spalt/ und etwas hö
dann der Stock komme/ an beyden Seiten soll
das Schößlein etwan ein guten Messer-rucken
under dem Aeuglein säuberlich beschneiden/jedoch
man dem Marck / so weit möglich/ verschone/ d
dasselbige nicht dann allein zu underst berühret w
der Schnitt soll bey einem Zoll lang seyn/ etwas
niger oder mehr nach Beschaffenheit des Stam
das auſſer Theil an dem Angel (das ist/ was in
Stock eingesteckt wird) soll etwas dicker seyn/ als
innere; an der innern Rinden ist nichts gelegen/
beschneide dieselbe oder nicht/ an der ausseren abe
man nichts abhauen / sondern gantz lassen/ und
das Aeuglein auſſenher gegen der Mitte des An
gerichtet seyn/ damit es also die Nahrung der
den nach/ durch Mittel des Saffts/ desto besse
sich ziehen möge. So ist noch vorhanden ein and
Handgriff/ darauff am meisten zu sehen/ nemlich
das Schoß recht solle eingesetzt werden/ an welc
auch nicht wenig gelegen/ dann obwol etliche mey
wann man die Rinden auſſenher gerad gegen ein
der richte/ daß es mit demselben genug seye/ so
doch viel ein andere Beschaffenheit/ dann das W
sen eigentlich nicht von den Rinden/ sondern von

S

fft seinen Anfang nimt; dieweilen nun die Rin-
an dem Stammen älter und also etwas dicker ist
die am Schoß / so wurden hierdurch die Säfft
zutreffen mögen / sondern die Schoß an ihrer
rung verhinderet; Deßwegen soll man diß Orts
auf die Rinden / sondern auf die Säfft sehen/
it die beyde im Einsetzen des Schosses gegen ein-
r gerichtet werden/ wann schon die Rinden ein-
r nicht gleich sind; durch diß Mittel komen beyde
fft zusammen / und kan das am Stock dem am
oß zu hülff kommen / daß man es alsbald am
icken der Augen gespüren kan. Nach dem dann
Schoß also auf den Stammen gesetzt sind / soll
enher auch ein Stücklein Rinden darüber gethan/
umb den Stock gebunden werden/ doch nicht zu
/ sondern etwas luck / insonderheit weilen die
ämme vom Stein-obs anfangs viel mehr wach-
als die von Kern-obs/ also daß zu zeiten die Bän-
in die Rinden hinein drucken/ den Stammen soll
mit dem Baum-wachs überstreichen/damit we-
Lufft noch Wasser darzu kommen möge: Mit den
pen kan man verfahren auf die Weiß und Ma-
/ wie hievor bey dem Kern-Obs gelehret worden.
ist aber bey dieser anderen Gattung des Impf-
mehr auf die Stämmen zu sehen / als bey der
en/ dann wann das Stöcklein also klein/ daß es
t zwey Schoß erleiden mag/ soll es geschnitzt wer-
wie eine Sommerspfeiffe/ allein obenher/da man
Schößlein einsetzen wil/ muß es ein wenig abge-
nitten und verebnet werden; diese Gattung zu
eigen wird ein Geißfuß genennet. Sonst sind die
ttelmäßige Stäme wie ein Kunckel/so zwey Schoß
l ertragen mögen/ am bequemsten und nutzlichsten.
hier kan nit nichten verschwiegen werden/ daß et-

liche des Pflantzens Unverständige grosse Stäm
Kreutzweiß spalten/ welches aber denselben sehr sch
lich/ weil sie dergestalt verderbt werden / daß sie
Safft/ und die Schoß ihre Nahrung zugleich ver
ren / beyneben dem/ daß sie auch viel zu hart gedru
werden ; diesen Fehler zu verbesseren/ muß der Sta
so zu zweyen Schossen zu groß/ nicht kreutzweiß du
das Marck/ sondern auf beyden Seiten des Mar
säuberlich gespalten werden/ davon die Schoß n
zu hart gedruckt / aber nichts desto weniger solcher
stalten abgetheilt werden/ als wann sie kreutzweiß
ren eingesetzt worden. Noch eins muß der Scho
halben hinzu gesetzt werden / daß man auf klei
Stämmen nicht über drey Augen lasse/ auf mitt
mäßigen dann nicht mehr als vier / auf grossen a
etwan fünff Augen/ die übrigen abschneide. So
es auch sehr dienstlich/ daß man zu grossen Stämm
die Schoß bey dem Gläich neme/ damit sie das Dr
cken desto besser erleiden mögen ; Allein daß man al
zeit fleißig achtung gebe/ daß ob dem Gläich alsba
ein Aug aussenher gegen dem Spalt gerichtet werd
auf daß es also seine Nahrung desto kömlicher an s
ziehen köne. Das allzu harte Drucken grosser Stä
men kan gehindert werden/ und zwar ohne Bißlei
wann man bey geöffnetem Stam mit einem scharff
Messerlein ein Schnittlein Holtz/ so dünn/ als imm
möglich / auß dem Spalt schneidet / so alsbald ei
merckliches bringen mag/ darumb er mit Fürsichtig
keit muß geübet werden. Der Zeit halb in Spalt z
zweigen/ kan dieselbe eben nicht so eigentlich bestim
und gesetzt werden/ wegen Ungleichheit der Jahrgän
gen/ da einer bald früh/ der ander spat / die beste Zei
aber bey uns ist zu außgehendem Hornung und An
fangs Mertzen/ auch weiters hinauß / biß daß di

Bäum

um wollen anfangen drucken; wann aber das
ft darein kommen/ ist es nicht mehr gut/ sondern
e/man es bleiben lasse/ auß Ursachen/ daß alsdañ
Gummi fleußt/ und das Wachsen verhinderet;
mögen die Pflaum-bäume dasselbe am längsten
ben.

Das Fünffte Capitel.

m Zweigen in das Aeuglein/ in das Pfeifflein oder Röhrlein/ auch Gruben und Einlegen.

DOch übrig sind die anderen zwo Gattungen des Impffens/ nemlich in das *Aeuglein* und *Pfeifflein*/ dieweilen aber dieselben in unseren Landen nicht sehr bräuchlich/ und in dem weniger nutzlich/ es gar langsam damit zugehet / auch weniger rhafft / als soll dem / welcher darzu Lust haben hte/ an guten Anleit- und Wegweisung nichts erglen. Belangend nun für das erste das *Zweigen s Aeuglein*/ muß man zuvorderst der Zeit fleißig neñen / weil derhalben alsbald etwas versäumt / daß entweder das Aeuglein noch nicht genugerstarcket / oder aber das Safft zu sehr darauß chen/ deßwegen auf diese zwey Stuck gute achzu geben/ sonst es dem Wachsen leichtlich Hinuß gebühren möchte; die rechte Zeit aber zu dieWerck ist zu eingehendem Sommer / wann die um allbereit starcke neue Schoß bekommen/ dann denselben die Aeuglein müssen genommen/ und junge Pflantzlein gesetzt werden / weilen es mit sen Stämmen diß Orts keine Gleichheit hat.

Wann dann die jungen Schützling genugsam
starcket / soll man sich mit der Sach befürderen / u
nur von den besten und grösten abschneiden / die
gen Auffgang oder Mittag sehen/an dem Mond/
es mit demselben beschaffen/ist nicht viel gelegen/
lein daß es etwas lustig Wetter/ jedoch nicht zu h
noch der Wind zu starck seye/ auch ist es allezeit be
gegen dem Abend/ als in aller Hitz/ die abgehauen
jungen Schoß können nicht lang behalten / daru
sie alsbald müssen gebraucht werden/ sonst verlie
sie ihr Safft/ und hiemit zugleich die Nahrung.
ist aber auch vonnöhten / daß man nicht ein je
Aeuglein ohne Underscheid neme/ sondern allein d
so am besten für andern lustig außsihet und gute-H
nung von sich gibt / dann mit einem eintzigen Ae
lein/ samt seinem daran hangenden Stücklein R
den/ ein Zweig kan gemacht werden/ als welches
Safft von dem Pflantzstämlein an sich ziehet/ daß
davon das Wachsen bekomt/ das Stücklein Rin
und das Aeuglein soll in Form eines Schiltlei
oben breit/ und unden etwas zugespitzt/ geschnit
werden / in dem das Aeuglein in mitten stehe / t
daran hangende Blatt soll abgehauen / jedoch
dem Stiel noch etwas übrigs gelassen werden. D
man nun das Aeuglein von dem Schoß recht u
wol bekomme und wegneme/ ist am meisten geleg
dann wo dasselbe nicht geschiht/ keine Hoffnung
Wachsens vorhanden; die beste Form aber ist di
daß wañ das Schiltlein erzehlter massen geschnitt
man alsdann dasselbe mit dem Daumen bewege u
drucke/damit es also von dem Schoß lasse/jedoch d
man dem Aeuglein immerdar fleißig verschone. W
man dann gespürt/ daß es ledig werden wil/ soll a
dann das Schiltlein beym Aeuglein etwas starck
gedru

uckt werden / damit also der Keist inwendig an
selben verbleibe / ohne daß sonst alle Sach unnütz
vergebens. Diß nun eigentlich zu erkennen / soll
beyde Ort am Schößlein und Rinden wol be-
uen / und da es beyderseits glatt / ist es eine gute
eigung / daß der Keist an der Rinden verblieben /
wol gerahten; im Gegentheil aber / wann inwen-
an der Rinden gegen dem Aeuglein schier wie ein
iblein ist / und an dem Schoß / da der Keist gestan-
/ etwas höher / gibt dasselbe gewisse Zeugnuß des
derspiels; damit nun nicht etwan vergebene Ar-
angewendet werde / muß diese Sach so offt wie-
olet werden / biß daß man endlich gespüren kan /
der Keist am Schiltlein verblieben sey. So wil
eiters an dem seyn / daß man das Pflantzstöcklein
recht zurüste / das gemachte Schiltlein ordenlich
ein zu setzen / mit demselben ist es etwas anderst /
sonst beschaffen / dañ man das Ort / da das Aeug-
hinkommen wird / nicht gegen / sondern von der
nnen nemen / und erwehlen soll / da auch die Rin-
glatt / damit im schneiden und schellen keine Hin-
uß fürfalle; der Schnitt an dem Stämlein soll
haffen seyn in Form eines Lateinischen T, auch in
her Länge und Breite / damit das Schiltlein dar-
kommen möge / obenher soll die Rinden nicht ge-
et werden / sondern nur beyseits / etwan mit einem
zu dienstlichen scharffen Beinlein / welches auch
t einesmals / sondern nach und nach geschehen
/ auf daß die Rinde nicht geschändt werde. Mit
selben Beinlein kan man weiters die beyde Ecken
der seiten fein allgemach aufheben und das Schilt-
darein fügen / damit das Aeuglein grad gegen
n underen Riß komme. Es werden zwar etliche
unden / welche den Schnitt oder Riß an dem

Stäm-

Stämlein kreutzweiß machen / und die Rinden
allen vier Ecken öffnen/ damit also das Schiltlein
ler Orten desto besser hinunder komen möge / welch
sich dann nicht unkomlich schicket/ da mag nun ein
der brauchen/ welches ihm am besten beliebt. Wa
dann das Schiltlein also eingesetzt/ soll es dann s
berlich verbunden werden / darzu aber nicht aller
sachen dienstlich/ sondern die weich und zart/ als
gezogener breiter Hanff/ und was dergleichen.
demselben soll das Schiltlein unden und oben flei
verbunden/ jedoch dem Aeuglein allezeit wol vers
net/ und keines wegs bedeckt werden / das Bänd
soll nicht zu hart angezogen seyn/ sonst wurde es
Safft verhinderen / und desto weniger zu dem Ae
lein kommen lassen/ an dem aber am meisten geleg
Sonst ob es gleichwol eben nicht erforderet wird/
ten es doch etliche nicht für undienstlich die Riß
den Rinden / mit etwas wenig Baum-wachs /
lind gemacht/ zu bestreichen/ damit also kein Wa
darzu kommen möge/ als welches dem Safft sonst
wider wäre. Jm fall man dann auf ein Stamm
mehr als ein Aeuglein setzen wolte/ soll dasselbe ni
grad auf einander beschehen/ sonst das under das ob
verhinderen wurde/ sondern rings herumb/ aber au
nicht in einer Höhe/ damit also das Safft besser a
getheilt werde/ und desto mehr würcken möge. Dan
man aber erfahren könne/ ob das Aeuglein wachs
wolle/ oder nicht/ soll man auf das/ was von dem a
gehauenen Stiel am Blatt überig verblieben / ac
tung geben/ dann wann dasselbe abfallt/ ist es eine g
wisse Anzeigung / daß durch Mittel des Aeuglein
Wachsen und Zunemen/ selbiges abgestossen/ und a
an dem wachsen nicht zu zweiffeln; Da es aber da
an verbleiben solte / ist nicht gute Hoffnung vorha
de

Wann man dann gespürt das Aeuglein dru-
und wachsen/ soll alsdann das Bändlein säuber-
hinweg gethan werden/ sonst es am wachsen nicht
ig verhinderlich/ sondern alsbald gar verderblich
wurde. Die jungen zarten Schößlein sollen vor
Wind und anderen schädlichen Zufällen fleißig
ücheret/ damit sie nicht etwan geschändet werden.

I. Diese oberzehlten drey Gattungen des Zwei-
s sind bey den alten Griechen und Römern auch
ndt gewesen: Von der vierten aber in das Pfeiff-
oder Röhrlein/ haben sie wenig gewußt (ob schon
ere einer andern Meynung) die ist in Franckreich
anderer Orten gemein worden. Mit dieser Gat-
g hat es ein gleiches Bedencken/ als mit der nächst
hergehenden/ in dem daß die Pfeifflein ebenmäßig
en Verzug leiden/ sondern alsbald gebraucht seyn
len. Das Erste/ darauff man alhie sehen soll/ ist/
beyde Schoß/ die man hierzu brauchen wil/ an
Grösse einander gleich und ähnlich seyen/ sonst
die Sach nicht wol schicken wurde; die Pfeiff-
müssen auch von den besten Schossen/ so desselben
yrs wachsen/ genomen und auf gleiche neue Schoß
tzt werden/ damit durch Mittel dieser Gleichheit
inander lieber annemen und wachsen. Wie nun
Pfeifflein oder Röhrlein sollen zubereitet werden/
elbigem wil am meisten gelegen seyn. Dasselbige
muß man zuvorderst an dem neuen Schoß/ et-
n zween Zwerch-finger lang nemen/ und die Rin-
allgemach anfangen reiben und umbdrähen/ aber
nerdar nur auf eine Seiten/ wegen des Keists/ da-
derselb an dem Röhrlein bleibe/ under dem allem
den Augen fleißig verschonet/ auf daß sie nicht ab-
ruckt werden. Wann man gespürt/ daß die Rin-
gelassen/ soll man das Pfeifflein in angedeuter
Länge

Länge abschneiden/ und alda noch etwas umbdräh
und das Schoß vorher von den Rinden ledig
chen/ damit das Pfeifflein gegen dem Spitz kö
abgezogen werden. Darneben muß man auf ob
setzte Zeichen fleißig achtung geben/ ob der Keist
dem Röhrlein sey oder nicht/ sich demselben nach d
besser wissen zu richten. Nach dem das Pfeifflein
gestalt recht abgezogen/ soll alsbald das Schoß/ d
auff man es einstecken wil/ mit etlichen graden Ri
geschunden/ und die Rinde wie kleine Riemlein
ab gezogen/ und das Röhrlein an das ledige ab
schelte Schoß so lang angestossen werden/ biß daß
wol außgefüllt ist/ und satt auffligt/ welches bey d
zu erkennen / daß alsdann etwas weissen Safft
obenher sehen laßt / auß welchem man abnemen k
daß es glücklich und wol abgangen. Folgends
die abgezogene Rinden undenher an dem Pfeiff
nicht durchauß demselben eben/ sondern etwas hö
abgehauen/ das ober blosse Theil aber hinab biß
das Röhrlein geschabt/ und etwan zween Zoll h
ob demselben abgeschnitten / auch an beyden Or
mit etwas Baum-wachs säuberlich verstrichen w
den/ auf daß also kein Wasser darzu kommen mö
Endlich / sollen zu Beschirmung der Sonnen H
oben an dem Spitz breite Blätter gesteckt werden/
mit das angestossene Pfeifflein etwas Schatten
ben/ und also zum Anfang das Safft desto leich
annemen könne. Es sind aber etliche/ die solches
junge Stämlein gebrauchen von dem vorgehen
Jahr/ so aber nicht so gut/ als wann beyde desse
Jahrs geschossen/ und also gleichen Alters / dann
in allen Stücken einander ähnlicher / und also z
wachsen dienstlicher sind.

III. Es ist an etlichen Orten/ da man die Pflan
si

nicht bekommen kan/ im Brauch/ daß man von
n Gattungen gezweigter Bäumen von den un-
ten Aesten etwan einen oder mehr krümt/ und auf
Form/ wie die Reben/ einlegt/ damit man also
e Pflänzlein bekommen/ und sich deren behelffen
ne/ etwan an statt der alten abgehenden zu setzen/
n es keines weitern zweigens bedarff/ weil nichts
es an ihnen ist/ jedoch da man sie nochmalen
gen wolte/ die Frucht sich umb etwas mehr ver-
ren wurde. Und obwol ein solche Gattung Pflan-
und Vermehrung der fruchtbaren zahmen Bäu-
in unseren Landen nicht mächtig gebräuchlich/ so
nan doch dieselbe nicht verwerffen/ weilen sich et-
Bäum gar wol darzu schicken/ und mit Nutzen
nen vermehret werden/ die sonst das Zweigen nicht
annemen/ als da sonderlich ist der Maulbeer-
m und andere/ ja auch so gar hart Holtz haben/
der Thierlein-baum. Wann man nun einen Ast
jetzt vermeldte Form zu pflantzen begehrt/ soll der-
von allen Neben-ästen biß an den Stamen ent-
n/ und ihme nichts überig gelassen werden/ als
ürnemsten Schoß/ so man brauchen wil/ da sich
derselbe nicht komlich wolte biegen lassen/ kan
hindenher einen Hick darein hauen/ so wird er
alsdann desto besser schicken; die Grube soll auffs
ste ein schuh tieff gemacht/ und der Ast allgemach
in gelegt werden/ daß die vordersten Aestlein et-
zween schuh/ wenig oder mehr/ gerad herfür se-
/ die Grube soll mit gutem feißtem Grund ver-
t und derselbe wol getretten werden/ damit die
oß desto besser wurtzlen können/ der Ast aber
an Pfal gebunden werden/ auf daß er beständig
/ und nicht wiederumb hinder sich ziehe/ zu den
ossen dañ sollen Stecken komen/ dieselben daran

zu

zu hefften / damit sie geschirmt desto lustiger wach
mögen/ darzu dann nicht wenig befürderlich/ w
sie in hitziger/trockener Zeit mithin begossen/ und
feuchtet werden. Nach zweyen oder dreyen Jah
wann die Schoß genugsam gewurtzelt / könne
außgegraben / und an begehrte Ort/ da sie bestä
verbleiben/ versetzt werden.

Das Sechste Capitel.

Wie die Mängel und Fehler bey d jungen Zweigen zu verbesseren; Ungezie zu vertreiben/ item von Schräpffen/ Au binden und Einfristen der Zweigen.

ES ist auß den nächst vorhergehen
zweyen Capiteln genugsam abzunei
was grossen Fleisses und Aufacht
das Zweigen erfordere / damit daß
ordenlich und mit Nutz verzichtet
de/ daß man nemlich eingewurtzte Pflantzstöck h
gute fruchtbare Schoß erwehle/ dieselbigen recht
re / schneide und einsetze / auch nachwerts säube
vermache und verbinde; Dannenher ihrer viel
beduncken lassen / wañ dasselbige alles begehrter
sen wol abgangen / alsdann damit genug sey /
eben nicht viel mehr bedenckens habe; also daß sie d
nach wenig mehr zu den gemachten Zweigen seh
wie es umb dieselben stehe/ oder was ihnen gebre
möchte / sondern lassen sie also von freyen Stu
aufwachsen. Andere dann/ auß einem unzeitigen
fer / sich deren nur zu viel annemen / und alsbald
etwas geschossen/ mit dem Messerlein daran sind/
die Beyschoß anfangen abschneiden / dardurch

neynen lustige und gerade Stämme zu bekomen/
also dem jungen Bäumlein die rechte Gattung
ben/wormit aber (ob schon dergleichen Leut ih-
viel ein anders einbilden) viel mehr und schädli-
gefehlt wird/dann in dem vorgehenden. Das
e nun zu verbesseren/soll ein jeder/der etwas zwei-
ō offt als möglich/darzu sehen und achtung ge-
was es für ein Beschaffenheit mit den gemach-
Zweigen habe/dann zu zeiten dergleichen Sachen
llen/deren man sich nicht versehen hätte. In-
erheit komt es etwan darzu/daß in heisser trocke-
Zeit die gemachten Kappen wegen der auffge-
ngenen Bänderen ledig gemacht werden/daß
die heisse Sonn/bald der kalte Regen darauff
t/welches verursachet/daß die Rinde vom Stock
schellet/zu gäntzlichem Verdärben der Schossen;
selben nun vorzukommen/soll die Kappen bestän-
arauff erhalten/und/wo vonnöhten/so viel er-
ret werden/biß der Stam gäntzlich überwallen/
übrige/so hier in acht zu nemen/soll under dem
l des Ungezieffers angezeiget werden. Belan-
die Verbesserung des anderen/so mit dem un-
gen/verderblichē Aufschneiden der jungen Pflantz-
geschiht/soll zuvorderst diese allgemeine Regel
t werden: **Saß man vor dem dritten Jahr kein**
ser an einigen Zweig legen solle; Es wäre dann
ch/daß einer also starcke und überflüßige Neben-
ß bekomme/daß er solches wol erleiden möchte.
diesem Fall wann man deren etliche abhauen
te/wie dan solches etwan an Kirß- und Pflaum-
nen/von wegen ihres geschwinden wachsens und
nens/erforderet wird/und mit grossem Nutz ge-
en kan/so soll doch zum Anfang und auf einmal
t zu viel hinweg genomen werden/sondern allein

etwas wenig / damit den Hauptschossen ihre n
wendige Stärcke verbleiben möge. Im dritten J
aber/ wann die Schoß auf dem Stammen wo
starcket / und viel Beyschoß bekommen / mag
alsdann die understen säuberlich hinweg neẽen/
wie gemeldet/ in Bescheidenheit/ und einesmals
zu hoch / damit das Schoß seine Stärcke nicht
liere / und dann nachwerts von Jahr zu Jahr
fürfahren/ biß daß der Stamme so hoch geschn
daß ein zimlich langer Mann ohne Hindernuß
under herumb gehen könne. In solcher Höhe
dem Haupt-stam̃ gar keine Neben-Aest gelassen
den/ wie aber etliche thun/ so dieselben auch außsc
ten/ das aber dem Baum / neben deme es verhi
lich / sehr übel anständig; es sollen auch die Aes
höher sind dann ein Mann/ an ihren Neben-S
sen nichts berührt / sondern dieselben ihnen gel
werden/ als welche am meisten Frucht tragen/ so
von unerfahrnen Bäum-raumern nicht allemal
achtet wird/ und ihnen deßwegen nicht zu gestat

II. Gleich wie ein jedes Geschöpff/ wo nicht
che / jedoch seine gewissen Feind hat ; also auch
fruchtbaren Bäum / die haben auch ihre under
denliche Feind / als da sind / Erstlich / die Ame
welche den zarten Zweigen sehr schädlich / als d
an dem Wachsen mercklich verhindern; dieselbe
vertreiben / werden von vielen viel Mittel beschri
so aber mehrentheils wenig helffen. Ein gut M
ist dieses/ daß man mithin umb den Stammen
hacken / aber nicht zu tieff / damit die Wurtzen
verletzet werden / und guten feißten Grund d
schütte/ dann diß in alle Weg nutzlich; Als/ erst
verhindert es die Ameissen/ daß sie desto weniger
nisten mögen / und fürs ander / den Wasen/ da

Zweig seine Nahrung nicht benimt / und dann
dritten / wird der Zweig hierdurch solcher gestal-
am Wachsen befürderet / daß die neuen Schöß-
alsbald anfangen erstarcken / daß ihnen die Ameis-
nicht mehr schaden mögen; sonst da man Eichen
gspän nimt / und gestracks vor einem starcken Re-
darzu thut / gibt es alsdann ein schwartzes Was-
so den Ameissen also sehr zuwider / daß sie ihre
ohnung verlassen / und sich anderst wohin begeben.
n solche und noch stärckere Würckung hat der
hwein-Harn / wann er mithin zu den Zweigen ge-
ttet wird. Darnach bekommen auch die Zweig /
nn sie noch also zart / von den **Graß-würmen** off-
nalen grossen Schaden / sonderlich wañ der Jahr-
g darnach beschaffen / daß es deren viel gibt / dem
n bey zeiten wol vorbauen kan / wann man nem-
im Herbst / nach dem das Laub abgerissen / ach-
g gibt / ob noch etwan hangend blieben / dann es
enselben Samen / und auf den Frühling gantze
ster von Graßwürmen gibt; da sollen solche über-
bene Blätter fleißig hinweg geschafft werden / falls
r über das sich noch etliche wurden sehen lassen /
ssen sie von einem Tag zu dem andern fleißig abge-
n werden / damit das vorstehende Verdärben ver-
et werde. Zu wünschen wäre es / daß man in un-
m Land auch solche gute Anstalt / wie anderer Or-
in der Nachbarschafft geschiht / machen thäte / daß
n nemlich hierzu sonderbare Personen verordnete /
che die Baum-Gärten zur Frühlings-zeit durch-
en / auf solche schädliche Nester achten / und dann
den Saumseligen und Fehlbaren / die darauff
egte Straff ohne Ansehen der Person unabläßig
iehen solten; auf solche Weiß wurde gar manche
öne Frucht errettet und erhalten werden. Dann

wann der einte in dieser Sach schon fleißig wäre/
aber unfleißige Nachbaren hätte/ wäre seine M
und Arbeit umbsonst. Neben diesen zweyen schä
chen Unzieffern befindet sich noch etwan ein drittes
nicht weniger/ ja etwan mehr schädlich/ als da
mancherley kleine Käferlein/welche die jungen Sc
abnagen/ daß sie desselbigen Jahrs nicht mehr sc
sen/ wann man ihnen nicht zu hülff komt/ und
umb ein Jahr verhindert werden/ auf dieselben
man nun fleißige achtung geben und zu Beschirm
der Schossen abschaffen; da sie aber ein Zweig/
offtermalen geschiht/ mächtig geschändet/ soll
den Stammen von frischem säuberlich aufgeha
und guter alter Bau wie Herd darzu gethan werd
welches dann die Schoß auß den überbliebenen
gen von neuem zu schiessen macht. Dieses Mitte
auch sonderlich wol zu beobachten der anderen
verderbten Zweigen halb/ die auß Mangel der N
rung/oder guten dienstlichen Wetters/zu früh auf
ren schiessen/ daß man dasselbige fleißig brauche/ d
sie nachwerts etwan mehr als zuvor in demselbi
Jahr schiessen. Es ist aber mit dem noch nicht gen
was durch den Sommer den jungen Pflänzlein
zehlter massen schädliches widerfahrete; der Wi
hilfft auch etwan darzu/ dann wann es viel Sch
gibt/ daß die Hasen ihre Nahrung nicht wol bek
men mögen/ und also derselbigen nachstreichen m
sen/ sind sie dannzumalen den Zweigen gar schädl
dañ durch Mittel des hohen Schnees mögen sie n
hinauff langen/ daß sie die jungen Schoß/ als wa
man sie mit einem scharffen Messer abgeschnitten/
beissen; dasselbige nun zu verhüten/ ist kein besser M
tel/ dann daß man nehme Hunds- oder Kühe-ko
denselben im Wasser zerreibe/ und dann die Zw
darn

mit besprenge/ so werden sie alsdann wol frist ha-
. Wann man zu Herbst-zeit/ ehe man das Vieh
ie Herbst-waid thut/ die halb erwachsenen Bäum
Kühkoht besprenget/ so bleiben sie vor dem Vieh
r/ daß es sich nicht daran reibet. Uber diese sind
) viel andere Zufäll/ auch tragen sich zu zeiten sol-
u/ die einem nicht bald wären in Sinn kommen/
elben aber wird ein guter Pflantzer mit seiner
igen Auffsicht selbs wol warneñen/ und nach Be-
ffenheit der Sachen verbesseren.

II. Wie nutzlich und befürderlich das Schräpf-
ist an den jungen unwachsenden Bäumen/ wann
u rechter Zeit gebraucht wird/ also im Gegentheil
ndet sich dasselbige sehr schädlich/ so es von Leuten
genoñen wird/ die dessen keine grundliche Erfah-
heit haben. Zu wissen derohalben/ daß man erst-
auf die Zeit sehe/ weil an derselbigen sehr viel ge-
n/ dann wañ man mit dem Schräpffen verzeucht/
das Safft vollkoñen vorhanden/ alsdañ dringet
Hitz durch den Riß/ und vertreibet dasselbige/ daß
Rinden sich zu zeiten von dem Holtz schelet/ zu gros-
Nachtheil des Bäumleins/ deßwegen soll es zu-
fürgenoñen werden/ und nicht in zu schwachem
ond/ und dem Neuen zu nahe/ sondern von dem
en Viertel biß zum letsten. Die Form dann be-
gend/ sollen an kleinen Stämlein nicht mehr als
een Riß gemachet werden/ an grösseren dann vier/
t einem starcken dicken Messer/ und soll man oben-
anfangen und gerad under sich fahren/ und dann
den auf auch gerad in denselben Riß; darnach auf
ndern Seiten gestracks gegen dem ersten noch ei-
n/ wann aber der Stamme noch etwas groß/ noch
een in der Mitten gegen einandern/ damit sie also
ich abgetheilt werden/ und nicht etwan über einan-

der gangen/ weil dardurch dem Stammen nicht
das Safft/ sondern auch zugleich das Leben gen
men wurde/ darumb hierauff desto fleißiger acht
zu geben; das Messer soll nach Beschaffenheit
Rinden/ nach dem dieselbigen rauch oder zart/ ge
ret werden/ auf daß es nicht in das Holtz gehe/ d
dasselbige schädlich und nachtheilig wäre. Di
Mittel des Schräpffens ist ein außbündig nu
Ding/ sonderlich für Stein-obs/ dem es fürauß
genehm und befürderlich/ so bekomt es auch den
felbäumen trefflich wol/ zu Verhütung des Mag
oder zu Abwendung desselbigen/ wann er schon
gesetzt/ wie hernach an seinem Ort weiters soll ver
det werden. Wann dann die jungen Zweig du
fleißige Abwartung lustig und frech schiessen/ so
gen die Schoß von Winden leichtlich geschändt
abgestossen/ da sie mit binden nicht geschirmt werd
diesem besorgenden Schaden nun vorzubauen/
vonnöhten/ daß man tañene Stecken oder Stang
nachdem die Höhe der Schossen erfordert/ wol ein
cke/ und dieselbigen säuberlich daran binde; weil a
die Schoß in ihrer zarten Jugend nichts hartes
leiden mögen/ als wird alhier guter Fleiß erford
daß man hierzu zarte und linde Sachen gebrau
damit ihnen verschonet/ und sie nicht beschädiget w
den. Es ist aber mit demselben noch nicht genug/ d
wann die Zweig in solchen Güteren sind/ darinn
Herbstzeit das Vieh wäidet/ müssen sie noch sicher e
gemachet werden/ damit dasselbige die jungen Sch
nicht abbeissen möge; dieses kan am besten mit la
gen Dörnen geschehen/ die man darumb stecket. D
aber dieselbigen über die Schoß nicht gelangen mö
ten/ soll man sie oben an den Stangen mit Weid
wol anbinden/ den Schossen aber fleißig verschone
di

lbigen auch dergestalt einmachen / daß sie nicht
uß sehen / sonst sie nicht desto weniger verderbt
den. Dieses ist insonderheit wol in obacht zu
en / dann die tägliche Erfahrung bezeuget / daß
angetroffen werden / die an guter Gattung Schoß
sen Kosten und Fleiß wenden / auch alle Jahr
g zweigen lassen / aber zu Herbstzeit der Zweigen
essen / also daß auß solchem übersehen und Fahr-
gkeit der Diensten / was man lang gezweiget /
tlich verderbt / und endlich gar nichts darauß
d: Hiemit alle angewendte Mühe vergebens.

Das Siebende Capitel.

nderschiedliche Gattungen der Früch-ten und Bäumen in Kern- und Stein-Obs / ꝛc.

WEilen der Gütige GOtt den Menschen mit viel und mancherley schöner und fürtrefflicher Gattungen Früchten reichlich begabet / welche an Gestalt / Geschmack / Zeitigung und Behalten also gleich und underscheiden / daß sich nicht genugsam rab zu verwundern; deßwegen / damit man derselmit desto besserem Lust und Nutzen genieſſen mö- / ist hoch vonnöhten / daß man sie fleissig unders- etde / und jeder Gattung ein solchen Stand / Lufft d Boden erwehle / als derselben Natur und Beaffenheit erforderet und haben wil. Dann gleich e die Frucht ungleicher Art und Eigenschafft / also ch die Bäum / die sie tragen / weil nicht jedem jedes rdreich und Lufft bequem und angenehm / sondern e einen etwan guten feißten Boden erforderen / an-

deren aber derselbe etwan Ungelegenheit verursac
als die sich lieber mit schlechterem leiden; etliche in
ringem und sandigem Grund wol thun/ anderen
derselbe gäntzlich zuwider; etliche allerley Lüfft e
den mögen/ andere von denselben Schirm erforde
und etwan ihren Lust lieber under Dächeren hab
Etliche in wol-gebauenem Erdreich wollen gepfl
tzet seyn/ andere ohne das sich in dem Wasen beh
fen mögen / und also fortan je nach ungleicher
schaffenheit der ungleichen Naturen. Es sind aber
Bäum nicht nur an Natur und Eigenschafft/ s
dern auch an Grösse einandern überauß ungem
darumb auch auf diesen Underscheid gleich von
fang fleißig zu sehen / damit also nichts ungereim
fürgenommen werde / so hernach einen gereue/ da
grosser Gattung Bäum an enge / oder solche
zu setzen / da sie einem sein angenehmes / lustig
Außsehen verschlagen/ ist nicht fürsichtig gehande
Aber an anderen Orten/ da etwan der Sonnen gro
Hitz oder starcke Lufft und Regen beschwärlich/ kön
sie mit Lust und Nutz gepflantzet werden; hingeg
kleiner Gattung an Ort/ da überflüßiger Platz v
handen/ zu setzen/ ist auch nicht wol anständig/ als
viel zierlicher stehen / wo derselbe eng/ etwan in G
ten/ oder nahe bey Behausungen/ da sie nicht viel v
schlagen / als auf der Weite. Uber das befindet s
noch ein anderer Underscheid mit ungleicher Zei
tung der Früchten / dann die einen früh/ die andere
mittelmäßig / die dritten dann spat reiff werden/ a
welches dann fürsichtig achtung zu geben/ als bey de
sich viel mehr Lust und Nutz befindet / als man son
gemeinlich vermeynen möchte / dann wann man so
cher Gattung Bäum/ die frühzeitige Früchte tragen
an warme/ der Soñen wol- und rauchen Lüfften ab
gelegen

ene Ort pflantzet / so wird die Frucht mit ihrer
gung umb so viel desto mehr befürderet und reiff
cht / daß es nicht nur ein Lust anzusehen / und da-
u essen / sondern auch mit Nutz davon zu ver-
en / weil auß solchen noch seltzamen Früchten ein
er Pfenning kan gelößt werden. Eine gleiche
nung hat es auch mit den spaten / wann dergle-
Bäum an abgelegene schattichte Ort gesetzt wer-
daß alsdann ihre spat-zeitige Früchte nicht we-
angenehm als die erste / da im Gegentheil / wañ
Bäum an spate / und hinwiederuñ spate Bäum
ühe Ort gesetzt werden / bringen sie alsdann ihre
ht mit anderen gemeinen / dannenher man we-
der Viele wenig darauff haltet noch schätzet:
seltzam / gilt sein Pfenning wol / Drumb man
arnach richten soll. Diß ist sonderlich wol zu
fen an denen Orten / da zum Verkauff gute Ge-
heit vorhanden / als wann man nahe bey nam-
en Städten wohnet / da alles wol giltet.

Es können aber die zahmen Bäum / und dero
ht nach ihrer underschiedlichen Art / Gattung
Beschaffenheit nicht besser noch komlicher abge-
werden / als in diese zwey Haupt-Geschlecht /
- und Stein-Obs / dann die beyde also ungleich /
ie mit Nutz nicht wol köñen under einander ver-
et werden / dann allein etwas wenig / dannenher
vonnöhten / daß man das Kern-Obs sonderbar
nd pflantze / und das Stein-Obs auch sonder-
als wodurch der Lust und Nutz zugleich befürde-
n Gegentheil aber / da kein Underscheid gehalten /
ein und andere verhindert wird. Dann / erstlich /
Kern-obs schier durchauß sich in dem Wasen viel
leiden / zuneñen und Frucht tragen mag / als das
n-obs / außgenommen Kirschbäum / ist ihme auch

ein Lättgrund / als welcher dergleichen grossen S
men viel mehr Nahrung gibt / viel angenehmer
nutzlicher / dann ein Sandgrund / in welchem f
Wurtzel nicht wol außbreiten können / dardur
an ihrem Wachsen und Fruchtbarkeit dergestal
hindert werden / daß nimmer etwas rechts dav
hoffen. Da im Gegentheil viel Gattungen S
Obs sich an einem kiesechten / sandigen Ort viel
befinden / dann in einem starcken Lättgrund / a
nicht so viel Nahrung erfordern / wie aber das
Obs / aber wol mehr Tröckne und Wärme / i
dañ jenes viel besser als dieser; So ist der Wase
Barillen-Pfersich-bäumen und anderen also
schädlich / daß ihre Frucht in demselben viel schl
wird / als da kein Wasen ist / sondern immerdar
umb gehacket wird. So wil auch die Ungleic
der Bäumen nicht zulassen / daß man sie under e
der pflantzen / dann / neben dem es sehr unanstä
ist es auch sehr schädlich / weil die Bäum von
obs mit ihrem starcken Zuneñen dem Stein-ob
Sonnen verschlahen / auch viel von der Nah
neñen / daß selbiges dahinden bleiben / und wenig
hafftes ertragen wurde.

III. Uber vorgesetzte Abtheilung der zw
Haupt-Geschlechten Kern- und Stein-Obs
noch ferners erforderet / daß von einem jeden we
sonderbar gehandelt werde / weil sich bey jedem
cherley Gattungen befinden / die einander wed
Früchten noch Bäumen nicht gleich / auch nicht g
wollen gehalten und gepflantzet seyn. Und / erstlich
dem Kern-Obs sind fürnemlich zwo Gattunge
die anderen weit übertreffen / als Aepffel und B
welche zwar von vielen ohne Underscheid gesetzt
gepflantzet werden / aber nicht ohne Schaden

N

theil/ wie solches die Erfahrenheit bezeuget/ dañ
de dieser beyden Gattungen etwas sonderbares
h hat/ so der andern nicht gemein. Under das
-Obs werden weiters gezehlet die Kütten- und
lbeerbäum/Paryſech/Zwerg-äpffel- und Nuß-
. Fürs ander/ das Stein-Obs belangend/ muß
bekennen / daß bey demselben auch mancherley
iche Gattungen/ die nicht gleiches Erdreich und
art erfordern/ als da sind Kirſchbäum/ Pflaum-
n/ Barillen- Pferſich- Neſpeln- Thierlein- und
ndel-bäum. Und dieweil nun die Sachen deren-
erzehlter massen beschaffen/ und nicht wenig an
elben gelegen seyn wil/ als soll hernach ein jede
tung Kern- und Stein-obs sonderbar uñständ-
nd nach Nohtdurfft beschrieben werden/ was es
derselben für eine Beschaffenheit habe/ was sie
inen Grund und Boden erforderen/ wie sie wolle
antzet und abgewartet seyn / auch was Präſten
Zufällen sie underworffen / und demselben zu
n seye.

Das Achte Capitel.

Von Aepffel-Bäumen.

ES sind gemeinlich alle Pflantzer der Meynung / daß diese zwo Obs-Gattungen/ als Aepffel- und Biren-bäum/ die fürneñsten seyen im gantzen Baum-Garten / von wegen ihrer vielfaltigen lichen Ertragenheit für andere Bäum / und daß ie kalte Lüfft viel besser erleiden mögen/ dann sonst andere sich auch viel wiriger befinden/ sonderlich he Gattung Birenbäum/ so auf die hundert Jahr

gute

gute Frücht tragen/ deßwegen von beyden desto
figer soll gehandelt werden. Damit nun dasse
in guter Ordnung geschehe / soll/ erstlich/ der A
baum nach seinen natürlichen Eigenschafften
schrieben werden. Derselbe wil fürs erste im He
oder im Frühling/ aber bey zeiten / ehe daß er dr
gesetzt seyn ; im Setzen soll man auf das Ort s
achtung geben / dann kein Aepffelbaum soll a
Ort gesetzt werden/ da das Wasser von Mistgr
komen mag/ von wegen daß er durch überflüßige
rung und Safft den Mager bekomt/ daß dem
nachwerts nicht mehr zu wehren/ sondern der B
endlich gar verdärben muß ; ein gleicher Zufall/
nicht so starck/ ist auch zu besorgen/ da der Grund
Boden von andern Sachen gar zu feißt ist/ es kö
aber an dergleichen Ort die Birenbäum/ als dene
nicht allein nicht schädlich / sondern sehr vorth
mit Nutz gepflantzet werden/ weil dardurch ihre Fr
vollkommener und besser wird. Der beste Grund
die Aepffelbäum ist der mittelmässige/ doch ehe er
steinig/ als zu läimig/ aber nichts desto weniger
zu rauch/ noch trocken/ sondern etwas feuchtlecht/
ab dem hitzigen und sehr magern Boden die Ae
wurmstichig werden und mehrentheils abfallen
übrigen aber klein bleiben ; in diesem Fall muß
Bäumen auffgetrochen/ und guter feißter Grund
alter Bau / dann der rauhe ihnen weniger dienst
zugelegt werden. Fürnemlich aber mögen die Aep
zweig in ihrer zarten Jugend keinen überflüßigen
sen Mist leiden/ da man aber ihnen zulegen wolte/
er alt und dessen nicht viel seyn ; sie wollen auch nic
viel umbgehackt seyn als die Birenbäum / dann
man ihnen mit diesen beyden Stucken überthun
de/ solches den Mager an denen/ so demselben mehr
derworffen/ verursachen möchte.

Die Aepffelbäum neñen zwar aller Gattung
ffens an sich / aber auch mit Underscheid / dann
eichwol die Frantzosen / nach ihrem Brauch / die
palt vorziehen / so ist doch dieselbe nur für kleine
ñlein dienstlich / weil die grosse viel lieber in die
en wollen gezweiget seyn / darzu sich der Aepf-
um sonderlich wol schicken thut / wegen seiner
n hierzu dienstlichen Rinden; sonst können auch
einen Pflantzstöcklein eben so wol und nutzlich in
Rinden gepfropffet werden / als in Spalt / weil
Rinden zähe / daß sie die Schoß wol fassen kan /
daß dieselbigen nicht zu groß / noch deren mehr
/ als das Stäñlein wol ertragen mag. Im
gen des Pflantzstocks ist sonderlich auf das zu
n / wie derselbe bey dem Marck beschaffen / dann
darumb etwas schwartz / ist es eine gewisse An-
ng und Vorbott des Magers / wañ die Schoß /
an darauff pflantzen wil / von solchen Gattun-
erkommen / die demselbigen auch underworffen;
vorzubauen / müssen Schoß erwehlet werden / an
ein solcher Zufall nicht zu besorgen. Noch eins
t sich bey dem Zweigen der Aepffelbäumen / des-
uch fleißig warzuneñen / nemlich die Ungleichheit
Schossen / als die nicht alle am besten / welches dañ
bey dieser Gattung als andern geschiht / dann
bigen offtmalen gar rahn und lang / auch die Au-
veit von einander haben / welches in allweg schäd-
dann es niemalen recht fruchtbare Bäum geben
; dasselbige zu vermeiden / soll ein Theil von sol-
zu sehr langen Schossen abgehauen werden / so
en alsdann die überbliebenen Augen viel desto
ger und stärcker schiessen / und also die Fruchtbar-
befürderen ; Sonst ist es am besten / daß man
von Anfang gute fruchtbare Schoß erwehle /

wie

wie hieroben von den Schossen weitläuffig ist v
meldet worden. Der Abwartung halb/ ist di
schon allbereit besten theils angezeigt worden
man fleißig darauff sehe/ wie die jungen Pflän
wachsen und zunemen/ dañ da sie solches für sich
sonst genugsam erzeigen wurden/ist nicht vonnö
daß man mit umbhauen und zulegen mächtig a
te/ sondern in demselben etwas sparsamer fürf
auß Sorg des Magers; sonst da es mit ihnen
nach Wunsch rucken wolte/ soll alsdann nicht
spart werden/allein daß man keinen rauhen M
zu kommen lasse. Mit dem unzeitigen und sc
chen Auffschneiden in der zarten Jugend soll nic
eylet werden/ weil die Aepffelbäum gemeinlich
weniger Beyschoß bekomen/ als andere Gattu
weilen sie die Augen nicht nahe beysamen haben
dern soll man die Schoß auf dem Stammen
erstarcken lassen/ehe daß man etwas darvon ab

III. Under aller Gattung Bäumen ist keine
Mager also sehr underworffen/ als die Aepffelb
welches daher verursachet wird/ wann der Bau
viel Nahrung hat/ so bekomt er alsdann überf
Safft/ das etwan an einem Ort erstickt/ darauß
Würm wachsen/ dannenher es etliche den W
heissen/welches aber eigentlich von den Birenbäu
geredt wird/und zum Underscheid ein solcher Pr
an den Aepffelbäumen besser der Mager kan gene
werden/ auß Ursachen/ daß er an denselbigen
greulicher umbfrißt/als an den Birenbäumen. I
selben nun zu verhüten/ oder da er vorhanden/ a
wehren/ soll darvon/ wie es beschaffen/ grundl
Bericht gegeben werden/ auf daß man also desto
ser einem solchen/ zu zeiten unheilsamen Präste
wehren und helffen köne/ und nicht etwan freche ju

Bä

m / welchen er am meisten auffsätzig / gar zu
d gehen lassen müsse. Erstlich / wañ der Pflantz-
/ wie oben gemeldet / umb das Marck schwartz ist /
es ein gewisses Zeugnuß / daß er von Natur dar-
neigt / wann dann solche Schoß darauff kom-
die gleicher Eigenschafft sind / kan ein jeder leicht-
abnemen / daß solches einander trefflich befürde-
Daruñ ist gut dergleichen Stöck gleich anfangs
en zu lassen / und bessere zu erwehlen; Falls aber
n einer schon eingewurtzelt / soll man alsdann
solcher Gattung Schossen stellen / die dem Ma-
nicht underworffen / durch diß Mittel demselben
ach desto besser zu begegnen und abzuhelffen.
nach so verursachet auch der zu sehr feißte Boden
seiner überflüßigen Nahrung einen solchen Zu-
denselben zu verhüten / sollen an dergleichen Ort
Aepffelbäum gesetzt werden; wo fern man aber
hon alda gepflantzet stehen lassen wolte / und aber
Mager nichts desto weniger so weit möglich ab-
ren / soll man zuvorderst das Schräpffen / auf die
iß / wie hieoben angezeiget worden / fleißig brau-
/ daß durch dieses Mittel das überflüßige Safft
t bekomt / daß es desto weniger erstickt und Würm
nnen wachsen / falls dann der Mager schon all-
t herfür gebrochen / soll er alsdann säuberlich biß
das gesunde außgehauen / verstrichen und beyne-
mit dem Schräpffen zu rechter Zeit fürgefahren
ben / welches under allen Mitteln das beste be-
en / und durch dasselbe manchem Baum geholf-
wird / der sonst endlich verdärben müßte. Es sind
etliche Gattung Aepffelbäum / und under den-
n nicht die geringsten / die von Natur / ohne ander
un / dem Mager dergestalten underworffen / daß
öglich denselben durchauß zu verhüten und abzu-
wehren /

wehren/ sind aber nichts desto weniger beyneben
fruchtbar / allein daß sie etwas unlustig auß
hierzu nichts besser / dann dergleichen Gattung
weit möglich/ zu vermeiden / da man aber wegen
Gütigkeit auch etliche pflantzen wolte / soll man
dann auf den Stammen gute achtung geben/ d
nichts schwartzes bey dem Marck habe / und
Schräpffen und Außhauen alsbald in der Ju
brauchen und an selbigem nichts underlassen /
durch wird der natürlichen Zuneigung umb s
benommen / daß die Bäum in ihrem Alter von
Mager viel weniger als sonst geplagt werden/ w
dann auch der Frucht nicht wenig dienstlich ist
desto mehr und besser zu erzeigen. Die Namen
Aepffeln nach einander zu beschreiben ist ein un
lich Ding / dann neben dem / daß deren überauß
und mancherley/ werden sie auch gar ungleich g
net/ an einem Ort nicht wie in dem anderen /
werden ihren etlichen von Tag zu Tag neue Na
gegeben. Der nutzlichsten und besten Gattunge
in unserm Land anzutreffen/ sind under andern
folgende: Maltzicher früh und spate/ Carben
groß/ mittelmässig und klein/ Pfaffen-äpffel/ T
äpffel / Settliger / Buppicher / Edel-Grunic
Schybler / Gabricher / Rutzenmuserlin / Meye
Rohtecher / Reinetten / Calviler / Borsdörffer
Leipziger-äpffel. Darnach sind die Süssen in
vast nutzlich/ daß man mit denselbigen viel mehr
mit anderen außrichten kan/ es seye zu kochen od
braten / und insonderheit dürr / darumb ein flei
Pflantzer fürnemlich nach denselben stellen / und
Baum-Garten darmit zieren solle.

Das Neunte Capitel.

Von Biren-Bäumen.

Wol der Birenbaum mit dem Aepfelbaum diß gemein hat/ daß er zu gleicher Zeit wil gesetzt und gepflantzet seyn/ so befindet sich doch in vielen Stucken grosser Underscheid / dann erstlich des nds und Bodens halb begehrt der Birenbaum lben mehr läimecht dann steinecht / ja es ist ihme Erdreich zu feißt/ sondern je feißter je lieber/ wel- dann auch der Frucht wol bekomt/ als die hier- viel vollkommener und besser wird. Darnach ey dem Setzen der Birenbäumen nicht wenig ie Gassen und Strassen gesehen werden/ damit/ n bey den Güteren vorhanden/ sie denselben nach- t und gepflantzet werden/ als welche ihnen son- ch angenehm und dienstlich / dann das Erdreich n Strassen und Gassen durch stäte Bewegung mürb und geschlacht gemacht wird / so den Bi- äumen sehr wol erschießt/ daß sie desto mehr und re Frucht tragen; des Lufft halb beliebt dem Bi- aum mehr ein warmer/ dann ein kalter / also daß sich im Setzen/ so viel die Gelegenheit ertragen / auch nach demselben richten solle. Noch ein Un- heid bestehet in dem/ daß die Birenbäum sich bey Reben/ da immerdar aufgehacket wird/ viel besser den/ als die Aepffelbäum. Ein gleiche Meynung es auch mit den Ackern/ die mit pflugen offterma- mbgekehrt werden/ wie man dann an dem einen andern Ort sihet/ daß die alda gepflantzte Biren- n sonderlich wol wollen / viel und gute Früchte en/ ja etliche Gattungen sind/ die anderstwo we-

nig abtragen; deßwegen ein mürber und geschl
Grund für die Birenbäum zu erwehlen / wann
ihrer Früchten wol genieſſen wil. Damit nun
von denſelbigen gehandelt werde / iſt keiner und
len zahmen Bäumen/ der Frucht halb / dem A
baum vorzuziehen/ als der die andern gemeinlich
trifft/ nicht nur mit viel und mancherley Gattu
an Form/ Geſtalt/ Farben/ Geſchmack und an
ſo verwunderlich/ſondern auch durch den beſten
des Sommers und gantzen Herbſts biß in W
alſo unauffhörlich geſtracks ab den Bäumen zu
daß GOtt dem Schöpffer umb ſolche groſſe
that/ luſtig und nutzliche Früchte/ nicht genugſa
dancken. Uber das ſo ſpeiſen die Biren viel beſſe
die Aepffel/ ſie werden gleich roh geeſſen/ oder geb
und gebraten/ grün oder dürr/ ſonderlich geben e
Gattungen gute nutzliche Schnitz/davon auch e
beſchnitten und gedörrt werden. Die nutzlichſten
beſten Gattungen / ſo in unſerem Land anzutr
ſind under anderm nachfolgende : Beubiren/
renbiren / Meyländer / Sornbiren / Streulish
biren/Groß Winterbiren/ Kannenbiren/ Muſc
lerbiren/Soñer- und WinterChriſtianbiren/So
und WinterBergamotten/ Müllerbiren/Eyerb
Zuckerbiren/Roht oder Barttenbiren/ Engelsb
Beſtebiren/Speckbiren/Stapfelbirr/ Citronenb

II. Dieweil der Pflantzſtock/darauf man zwe
ſo viel als das Fundament/ſo iſt vor allem nöhtig/
derſelbe recht und gut erwehlt werde/ weil es mit
Birenbäumen nicht wenig Bedenckens hat/ als
Aepffelbäumen und anderen/ da man erſtlich di
erfahren/ daß die Wildfäng/ ſo in den Auen bey
Waſſern gegrabt werden / niñermehr frölich w
ſen / ſondern dahinden bleiben / darumb dieſelb
bi

h zu meyden ; andere dann haben ein so rauche harte Rinden / daß sie auch nicht gern fort wol- denselben aber / wann sie von rauchen Orten her- nen / kan durch Mittel starcken Zulegens und räpffens noch wol geholffen werden. Es ist aber Birenbäumen halb sonderlich vonnöhten / daß die nßstöck wol eingewurtzelt seyen / ehe daß sie ge- et werden / sonst es offtermalen im heissen tro- n Wetter darzu komt / daß alles mit einandern rbt / ob schon die Schoß einmal anfangen wach- Darumb ist es kömlicher noch etwan ein Jahr g zu haben / als daß es dergestalt mit Schaden außschlagen solte / und an statt man sich zu befür- begehrt / sich also nur verhinderen wurde. Bey Zweigen hat es dañ nicht wenig Bedenckens mit Rinden / wann dieselbige gar rauch und hart ist / man darein zweigen wil / wie dann bey etwas en Stämmen geschehen muß / dann wann man dem Riß die Rinden mit dem Beinlein schellen dieselbe an der einen oder anderen Seiten leicht- ußreißt / da man nicht fleißig sorg hat / deßwegen deret wird / daß man mit der lincken Hand die den wol fasse / daß sie also unversehrt gantz blei- möge / welches dann zu dem Wachsen gute Be- rnuß gibt. Das Abwarten belangend / erfor- der Birenbaum dieselb viel besser und fleißiger er Aepffelbaum / es sey mit stätem Auffhacken als Zulegen / die er beyde gar wol erleiden mag / daß nicht besorgen darff / ihme damit zu viel geschehe / ob gleichwol der Zweig hierdurch viel Beyschoß nen wurde / soll doch in der Jugend mit abhauen lben nicht so sehr geeylet / sondern die obgesetzten len wol in obacht genommen werden.

II. Es sind die Birenbäum nicht so viel Zufäl-

len und Prästen underworffen/ als die Aepffelbo
der böseste so sie am meisten paget ist der Wurm
aber nicht von überflüßiger Nahrung herkom
mehrentheils an den Aepffelbäumen/ sondern d
zu zeiten mehr auß Mangel derselben hergeste
sonst hat es offtermalen damit die Beschaffenhei
entweder der Stock oder das Ort darzu geneig
sich dann der Prästen nicht nur an den zahmen
dern auch dem wilden vielmalen sehen laßt/ wel
schwerlich zu helffen/ und am besten/ da man so
an dem Stammen/ vor dem er gezweiget/ gesp
denselben hinweg zu thun/ und einen andern an
statt zu setzen/ von dem solches nicht zu besorgen
aber ein solcher Zufall sich erst hernach sehen l
und man denselben abzuwehren begehrte/ ist al
sehr gut und dienstlich/ daß man fleißig darumb
hacke/ zulege und schräpffe/ damit es das beschä
Ort/ so man säuberen soll/ wiederumb überw
möge; wo fern dann dasselbe nicht erfolgen/ son
der Prästen immerdar zunemen wolte/ soll das
haffte biß auf das gesunde fleißig außgehauen
dann mit blosem Kühmist ohne Stroh verstr
werden/ allein daß man die Sach nicht lang a
hen lasse/ sondern derselben/ alsbald sich der Pr
erzeigt/ raht schaffe. Darnach so fehlt es auch o
malen noch weiters in dem an den Pflantzstöcken
dieselben/ wie oben gemeldet/ mit einer gar zu gr
und rauchen Rinden umbgeben/ daß/ wo demselb
nicht geholffen/ sie nicht wol wachsen und zune
mögen/ wo fern man nun solches vermercken wu
soll bevorderst die ausserе zerspaltene Rinde säu
lich abgeschabt/ die innere aber nicht berührt/ und
gleich guter alter Bau mit Ernst zugelegt/ auc
seiner Zeit fleißig geschräpfft werden/ damit also

e sich erneueren und zu dem Wachsen bequemöge / wie man dann solches / da es recht geht / augenscheinlich gespüren wird.

Das Zehende Capitel.

Von Kütten- und Maulbeer-Bäumen.

Die Küttenbäum sind under dem Kern-Obs die fürnemsten nach Aepffel- und Biren-bäumen / ja sie übertreffen mit ihrer Frucht dieselben in etlichen Stucken / sonderlich was die Artzney belanu deren die Kütten mit grossem Nutz gebraucht en / neben dem / daß sie in einer wol angestellten ßhaltung sehr nutzlich und dienstlich sind. Der ten-Bäumen Art und Eigenschafft belangend / en sich dieselben in etwas kaltem Lufft noch zimleiden / aber der mittelmäßige ist ihnen der beste / m sie nicht nur lustig aufwachsen / sondern auch ne und gute Frucht tragen / sonderlich da ihnen Erdreich wol beliebt / welches sie geschlacht und begehren / mehr auf Feuchtigkeit als Trückne gt / wann aber dasselbige etwas zu schlecht / muß ihnen mit Zulegen zu hülff komen. Es hat der tenbaum auch die Art / wann er im Wasen stehet / er fleißiges Umbhacken und Düngen erforderet / t wird er nicht recht fruchtbar ; darnach daß er viel Beyschoß auß den Wurtzeln bekomt / diesel- sollen fleißig abgehauen / und nicht mehr dann oder zwey gelassen und auffgezogen werden / an ere Ort zu versetzen. Weil diß das fürnemste ttel ist dieser Gattung Bäum zu vermehren / falls

aber man deren nicht mangelt/ soll bey den Wu
nichts gelassen/ sondern alles abgehauen werden.
begibt es sich offtermalen/ daß etwan Küttenb
an heissen und trockenen Reinen stehen/ denen
man in hitziger Zeit mit Begiessen nohtwendi
hülff kommen/ sonst bleibt die Frucht klein und
steinicht; wañ man aber darneben noch guten fe
Grund darzu schüttet/ wird der Frucht desto
geholffen; in gemein ist kein Ort ihnen mehr
nehm/ als da es etwas feucht/ immerdar aufgeh
und kein Wasen gelassen wird. Sonst ist nicht
ein Baum/ der zu dem Zweigen sich also leich
gebrauchen lasse/ und auf so vielen Gattungen w
se/ oder deren anneme/ wie solches die Erfahr
mitbringet; es gibt aber nicht beständige Bäum/
er gleich auf sich selbs gezweiget wird/ dann ihm le
lich etwas widerfahren mag/ daß er verdirbt.
beste ist/ daß man den Küttenbaum in ein feißten
etwas feuchten Grund setze/ da kein Graß gela
wird/ und daß man keine Beyschoß gestatte/
mithin von unnützen Aesten säuberlich erhaue/
umbhacken und zulegen fleisig anhalte/ so gib
alsdann so schöne grosse und glatte Frucht/ als w
sie gezweiget/ ja zu zeiten auch schöner/ wann den
deren weniger raht geschaffet wird; zu dem so wer
die Bäum gröſſer und beständiger auch fruchtb
als die gezweigten/ also daß man sich eben nicht
bemühen darff viel gezweigte Küttenbäum zu beko
men/ weil es mit denselben gemeinlich nicht lan
Bestand hat. Der ungezweigten Kütten aber be
den sich bey uns fürnemlich zwo Gattungen/
grosse und ein kleine; die grossen werden Aepf
Kütten genannt/ sind inwendig nicht so steinicht
die anderen/ jedoch am Geruch nicht so lieblich/

kleiner

eren dann heißt man Biren-Kütten/ sind inwen-
twas rauch/ aber viel schöner anzusehen/ auch ei-
lieblichen Geruchs / dannenher etliche in Artz-
n mehr darauff halten/ als den grossen/ sie wollen
derheit feißt stehen und wol gehalten seyn / für-
ich mit Begiessen / da sie nicht etwas feucht ha-
sonst wenig namhafftes von ihnen zu verhoffen.
beste Zeit Küttenbäum zu setzen ist im Herbst
St. Gallen Tag / weil ihnen etwas Feuchtig-
ngenehmer als Trockne/ gestalten/ da man biß in
Frühling damit auffhalten wolte / solches ihnen/
n der gleich darauff folgenden Hitz / nachtheilig
verhinderlich seyn wurde.

. Es wird nicht bald ein Baum gefunden / der
Frucht also langsam nach einander reiff und gut
ge / als der Maulbeer-baum / welches manchen
g machen solte/ eine solche angenehme und lang-
rende Somer-Frucht zu pflantzen. Der Maul-
baum hat die Eigenschafft/ daß er mehr einen tro-
en als feuchten Boden begehrt/ ob schon etliche
issen Länderen das Widerspiel halten/ weil mit
elben die unseren nicht zutreffen. Es bekomt ihm
sehr wol ein gut geschlacht Erdreich / so mehr
echt als läimecht; er mag keinen kalten Lufft wol
den/ sondern wil/ daß er an Ort gesetzet werde/ da
on rauchen Lüfften Schirm habe; sein beste Stell
ey den Reben oder in sonnechten Gärten/ dann
en Wasen nicht gern umb sich hat/ als der ihme
Nahrung zu Nachtheil der Frucht benemen thut.
t dem Zulegen ist ein Underscheid zu halten/ dann
Orten/ da der Grund von sich selbs feißt und ge-
acht ist/ bedarff es nicht viel mistens / an anderen
ten aber/ da der Baum seine Nahrung nicht be-
mmen mag/ ist sehr gut/ daß ihme zugelegt werde/

aber nicht rauher Mist/ sondern alter wol-gefa
schier wie Herd / oder sonst guter feißter und fri
Grund/ dann solches ihme sehr nutzlich. Son
es nicht vonnöhten / daß man die Maulbeerb
zweige / weil sie von Aesten / die man einlegt
pflantzet / oder sonst setzt/ ohne Abgang und Ve
gerung der Frucht/ eben so gut wachsen/ der Mi
aber/ junge Maulbeerbäum zu bekommen/ solle
liche vermeldet werden: 1. Wann etwan ein
abgehender vorhanden/ daß man denselben nicht
vom Grund abhaue/ alsdañ gibt es von dem St
men viel junge Schoß/ die man entweders mit
tem Grund bedecken/und also wurtzlen lassen kan/
aber gruben und pflantzen / wie man mit den Re
pflegt umbzugehen. 2. Wann einer etwan uni
her an einer Mauren stehet/ so können etliche Aest
in den Grund auf derselben / oder da keiner vorh
den/ in den dargeschütteten eingelegt: 3. Wo s
aber keine dergleichen Gelegenheiten sich befunde
laß man undenher an einem Maulbeerbaum die n
sten Schoß bey dem Boden (wie es dann dersel
mithin viel gibt) aufwachsen / biß daß sie können
gelegt und gegrubt werden. 4. Noch ein ander Mi
ist sehr dienstlich/daß man einen Ast durch ein Gesc
ziehe/dasselbe wol mit Grund verfülle/und versich
daß es nicht möge bewegt werden/so wurtzelt alsd
der Ast in dem Grund/ daß er hernach komlich
versetzt werden. 5. So aber einer sich nicht so w
bemühen wolte / der neme nur Schützling/ und ste
sie eines Gemünds tieff in etwas feuchte Erden/
werden sie nach Wunsch Wurtzen gewinnen; Da
er so tüchtig darzu/ daß so manches Löchlein man n
einem Nagel zu underst an dem Schützling stupfft/
manches Würtzlein er bekomt. Neben den under

Schoss

ossen bekommt der Maulbeerbaum am Stam-
und Aesten offtmalen noch viel andere und geile
oß/ von einem Jahr zu dem anderen/ also daß/
nan dieselben auß Unachtsamkeit wachsen lasset/
Baum endlich gar unfruchtbar wurde; dem vor-
nmen/müssen alle geilen Schoß (außgenommen
nderſten so man pflantzen wil) die dem Stam-
nach hinauff oder inwendig an den Aesten wach-
da es nicht nohtwendig/ alle Jahr abgehauen
en/ damit sie den guten Fruchtbaren ihre Nah-
nicht benemmen/ und den gantzen Baum un-
tbar machen. Die rechte Zeit die Maulbetr-
m zu versetzen ist im Frühling/ weilen sie gar
rosses Marck haben/ so die Kälte nicht wol erlei-
nag; sonst befinden sich derselben zwo Gattun-
schwartz und weiß; von den schwartzen/ als wel-
gute Frucht tragen/ wird alhie allein gehandelt.

Das Eilffte Capitel.

n Paradeis- und Zwerg-Bäumen/ wie man die Spalier- und Busch-bäum flantzen und nach der Kunst wol pfle- gen solle.

VOn den gemeinen Paradeis-Aepffel-Bäumlein / so noch nicht gezweiget worden / wie heut bey Tag üblich ist zu den Spalier- und Busch-Bäumen/ gibt Hr. Rhagor allein folgenden Be-
: Die niederstämmige Paradeisäpffel-Bäum-
sollen in einem recht angestellten Baum-Garten
er die gemeinen grossen Aepffel-Bäum nicht ge-
ntzet werden/ weilen sie denselben nicht zuwachsen/

und also die Ordnung an ihrer Wolgestalt ver
deren wurden / darumb sollen sie an sonderbare
bey den Gebäuen und Gärten gepflantzet wer
weilen sie nicht grossen Platz einnemmen/sondern
in einem Winckel oder Ecken wol leiden mö
Die gemeinen für sich selbst wachsende Paryseck
dörffen wegen ihrer Fürtrefflichkeit keines Zweig
in dem sie von sich selbs vollkommen verbleiben/
sie schon nur von den blosen Kernen gepflantzet
den. Derselben hat es zweyerley/ Rohre und We
die Rohren werden gemeinlich gröſſer/so wol an B
men / als an der Frucht / darumb man auch
darauff haltet; sie befinden sich an keinem Ort be
als in Gärten/ oder an solchen Orten/ da der Gr
mithin umbgekehret wird/ weilen sie alda ihre N
rung ohne Abzug besser bekommen/ als auf Wi
oder Matten; die rohten erzeigen sich nur im and
Jahr mit Früchten wol geladen/ darzu ihnen ein
ter Stand an der Sonnen sehr beförderlich/ ab
ren die Frucht viel rohter und schöner auch besser w
als an schattechten Orten / und ist also kein and
Underscheid/ dañ an dem Ort/ da sie gepflantzet
den / im übrigen alles nur einer Gattung und
kommens. Der Weissen sind zweyerley; die e
Gattung gibt nicht grosse Bäum/noch grosse Fru
ist früh reiff/ die Bäumlein bekommen auf dem
den viel Beyschoß / so ihnen nohtwendig müssen
nommen werden/ damit der Stamme desto besser
nemen und aufwachsen möge / dardurch dann
Frucht befürderet und gröſſer wird; diese kleinen
len allein bey Reben oder in Gärten an zahme
gesetzt werden / sonst sie nicht viel abtragen mög
Die Zwerg-äpffel-Bäumlein vergleichen sich den
nen Paryseck-Bäumlinen nicht übel / die Frucht
etw

s gröſſer / die Stämlein etwas weniger / iſt ein
Brat-äpffelein mit langen Stielen; dieſe Gat-
erforderet ein gleiches Pflantzen und Abwarten /
die anderen / allein noch diß hinzu ſetzen / daß ſie
en Obs-Hägen am beſten zu gebrauchen. Biß
r Hr. Rhagor. Und dieſen Bericht Hr. Rha-
/ daß dieſe Zwergäpffelbäumlein am kömlichſten
en Obs-Hägen zu gebrauchen ſeyen / haben ſon-
ch heut bey Tag die Frantzoſen in acht genomen /
welche davon / vermittelſt des edlen Zweigens / al-
nd ſchöne Spalier (*ab explanando* alſo geneñt /
ſchönen Aeſt-außtheilen) und Buſch-Bäume
ntzen / zu nicht geringer Garten-Zier und Nutzen;
owegen wir auch folgende Inſtruction zu dero
ehung und Wartung mittheilen. Wer dieſer Art
ume glücklich wil erziehen / der muß vor allen Din-
ſich befleiſſen / daß er von Quitten- und Paradeis-
el-ſtämlein eine gute Anzahl bekommet / ſolche in
n guten Ort des Gartens fein ordenlich nach der
he anderthalb ſchuh von einander pflantze: Wañ
e 2. biß 3. Jahr gewachſen / ſoll man ſie mit ſol-
Reiſern / ſo ſich darzu ſchicken / als von Aepffeln
Biren / umb ſolche Zeit / wie bey denen hochſtämi-
Bäumen gedacht worden / pfropffen. Das *Ocu-*
iſt an den Quitten-Stämmen beſſer als das in
alt impffen. Dieſer Art Bäume aber müſſen alle-
nicht höher als 3. oder 4. Zoll von der Erden ge-
pffet werden / weil ſie nicht in die Höhe wachſen
n / ſondern nur zu denen Spalier- und Buſch-
umen gebraucht werden / wie weiter berichtet wird.
Pfropffen muß man allemal nur ein Reiß auff-
n / weil die Stämme gemeiniglich dünn ſind / und
Stam̃ wie ein Rehefuß ſchrot ſchneiden / daß das
ß allemal gegen Mitternacht zu ſtehen kommet /
damit

damit es von der heissen Mittags-Sonne etwa
freyet ist; hernach soll man es fleißig mit gespal
Weiden binden und mit Baum-wachs wol v
ben/ so ist es gut: Man muß aber wissen/ wa
Reiser auf jeden Stam̃ gehören; auf Paradeis
fel-Stämme muß man allerhand darauff geh
Aepffel-reiser pfropffen / auf Biren-Quitten-S
soll man allerhand Biren-Reiser impffen oder
liren / auf Aepffel-Quitten-Stämme aber Aepffe
ser / auf Hagedorn Mispeln / auf süsse Mar
Apricosen und Pfirsing / auf wilde Pfirsing
Apricosen / so auß Kernen gewachsen / kan man
Pfirsing und Apricosen oculiren; auf Damasce
Pflaumen-Stämme kan man auch Apricosen
Pfirsing oculiren oder absäugen; Merabulanen
Pflaumen; Spanische Kirschen müssen auf
Kirschen-stämme gepfropffet werden; Amorellen
Mey-Kirschen auf weisse Kirschen-stäm̃e/ auf sch
tze saure Kirschen-stämme gehet es nicht an / wei
Safft viel zu zähe ist/ dann ob sie schon eine Zeit
wachsen und bekleiben möchten/ so hat es doch k
Bestand/ sondern verdärben beydes Stam̃ und
mit einander/ wie offt geschehen. Darumb soll
wol wissen/ was für Stämme und Reiser in der
tur sich in einander wollen vereinigen/ dann sonst
Arbeit verloren ist. Wann nun solche gepfro
Bäume etwan zwey Jahr gestanden/ und zimlich
wachsen/ so soll man sie gegen dem Frühling an e
feuchten/ im Herbst aber an einen trockenen Ort/
allemal in einem guten lufftigen Zeichen/ als Zwill
oder Waag/ mit oder nach dem vollen Mond/ in
tes Erdreich / allemal 12. schuh weit / in geringe
Erdreich aber 8. 9. biß in 10. schuh weit von einan
verpflantzen. Zu den Aepffel-bäumen / weil sel
gem

einlich mit ihren Wurtzeln ihre Nahrung in der
erfläche der Erden suchen/soll man die Löcher nicht
tieff machen. Die Quitten-stämme können eben-
s in der Oberfläche der Erden ihre Nahrung ge-
sam haben/und darff man also zu denen niedri-
Bäumen die Löcher nicht so groß und weit als
hochstämmigen machen; dann weil solche Bäu-
allemal niedrig müssen gepfropffet werden/so muß
wol zusehen/ daß man sie nicht tieffer setze/ als
orher gestanden/und wo man sie wurde tieffer/biß
in wo sie gepfropffet worden/setzen/so wurden da-
ch/ neben den gepfropfften / Reiser außschlagen/
des Baums Verdärben seyn; Wie man solches
ugsam bey den unverständigen Gärtneren mit
wunderung sihet/wie übel sie mit solchem Baum-
bsetzen umbgehen; Weil auch diese Bäume sich
weniger Nahrung wol behelffen können / so soll
ihnen im setzen ein guten Grund von altem ver-
lten Kühmist/ mit guter lucker Garten-Erde ver-
gen/ und den Grund darmit wol zurichten/ als-
n die Bäume darein setzen/ so brauchen sie hernach
ielen Jahren keiner Düngung weiter/ als daß sie
jährlich umb die Stämme aufgehacket und vom
kraut fleißig gereiniget werden. Man muß im Se-
der Bäume/ so an eine Maur kommen/ allemal
vorwerts/ein schuh unden von der Mauren schrot
n / daß der Baum und die Zweige oben an der
auren stehen/damit sie vom Regen die Feuchtigkeit
o besser haben können. Man kan zwischen zween
irenbäum allemal einen Pfersichbaum pflantzen/
l solche viel eher sich außbreiten und in die Höhe
gen als die Birenbäume/ damit kan alsdann die
auren über den Birenbaum auch bekleidet werden.
Was die Aepffelbäume anlanget/ solche können am
besten

besten an die *Contra*-oder Neben-Spalier/ an W
Geländer gepflantzet werden/weil sie so viel Soñ
die Biren nicht vonnöhten haben. Man pfleget
wol gute Arten Weinstöcke an die Mauren unde
Birenbäume zu setzen/ damit sie desto eher die M
ren oder Wand können bekleiden; doch halten
che solches nicht für das beste/ weil der Wein
sich gar weit außbreitet/ und den Bäumen hinde
ist/ wie man dann augenscheinlich an solchen G
lieren sehen kan. Man soll die Weinstöcke am
gar allein pflantzen oder eigene Spalier davon
chen/ damit sie den andern Bäumen keine Hinde
bringen. Man muß auch eigentlich wissen/ was
Arten Biren sich am besten an die Spalier und M
ren schicken / als da sind *Bon-Chrestien* oder Ch
Biren/ die Bergamotten/ die kleinen Muscateller
andere dergleichen/ so voll Saffts sind/ und also
Soñe zu ihrer Zeitigung haben wollen/ und auch
mehr ein trocken/ sandig Erdreich / als ein feuc
und kaltes lieben. Man soll allemal dahin sehen/
die Geländer gegen dem Mittag gerichtet sind/ de
die Früchte von der Sonnen Wärme desto b
können gekochet und zeitig gemachet werden.
Apricosen-bäume lieben die Morgen-sonne mehr
die Mittags-sonne/ und wann sie solche völlig ha
können / so werden ihre Früchte viel besser und
schmackter. Die Pfersich wollen die Morgen-
Mittags-sonne haben/ so werden sie alsdann sc
und vollkommen / wie die Erfahrung bezeuget.
kalten Orten muß man die Blüt an diesen Bäu
mit Stroh-Decken vor den Nacht-Frösten b
cken/ welche umb solche Zeit/ wann die Bäume
hen/ noch zu komen pflegen. Man soll zwey Zoll b
Latten lassen schneiden/ und solche alle mal ein sc

von einander an die Mauren naglen/damit man
Bäume ordenlich daran hefften kan/ damit auch
tten desto länger dauren können/ so kan man sie
Oel-Farben/ roht oder blau/ nach eines jeden Be-
n/anstreichen/welches dann auch den Gärten eine
grössere Zierde gibet.

Welche Bäume nun frey und Busch-weise sollen
antzet werden/ soll man entweder umb die Ra-
n/ oder aber gantze Quartier/als ein ordentlich
mstück/ alle mal zwölff schuh weit von einander
tzen/ und alle mal einen Aepffel- oder Biren-
n/ eins umb das andere/ und dörffen sie nicht
r/ als sie vorhero gestanden/ wieder eingesetzet
en. Im feuchten und gar fetten Erdreich kan
sie wol 15. schuh weit von einander setzen/ weil sie
er treiben/ und sich in viel Zweige und Aest auß-
en/ auch also mehr und weitern Platz erforderen.
nn man Pfersich- Apricosen- und Pflaumen-
ne allein wil an ein Spalier und Maur-gelände
tzen/ so muß man solche 15. schuh weit von ein-
r setzen/ weil sich dieser Art Bäume bald in viel
ige außbreiten/ und also die Mauer bald beklei-
önnen. Die Aepffelbäume an den *Contr-Espalier*
nan über acht oder neun schuh weit nicht von ein-
r setzen/ damit sie desto eher können den Ort be-
en. Man pfleget zuweilen zwischen die Biren-
ne Pfersichbäume zu pflantzen; dieses geschiht
der Ursach/ weil die letsteren schleunig fortwach-
und sich außbreiten/ die Birenbäume aber viel
samer; also können solche mitlerweile die Wand
Spalier bekleiden/ dann sie dauren nicht lang/
wann solche Art Bäume alsdann weg seynd/ so
die Birenbäume erwachsen/ daß sie an ihrer statt
Wand bekleiden können; Man muß aber alle
mal

mal solche Pfersichbäume darzwischen pflantzen
entweder auf Mandeln- oder Pfersich-stämm
liret oder abgesäuget sind/ dañ diese haben keine
Wurtzeln/ und nemen den Biren weniger Nahr
als die auf Pflaumenstämme gepfropfft. Ehe
diese Art der Bäume wil pflantzen/ soll man
den Wurtzeln wol beschneiden/ weil die Stämm
meinlich dick mit Wurtzeln beladen sind/ dan
im Setzen keine *Confusion* gibt/ und die Wu
über einander ligen/ welches den Bäumen in
Wachsthum gar hinderlich seyn wurde; darum
man sie von allen überflüßigen Wurtzeln entled
damit man die übrigen könne fein gerad außbr
und ordentlich von einander legen/ und muß
allemal dahin sehen/ daß die Wurtzel von der
ren/ wie schon gedacht/ im setzen abgewendet w
Wann sie halb mit Erden bedecket/ soll man si
auffschütteln/ damit die Erde sich zwischen die
tzel lege/ und solche fein außgefüllet werde/ und
fen allemal dieser Art Bäume nicht tieffer als
halben schuh über die Wurtzeln gesetzet werden
mit sie der Sonnen Wärme desto besser können
hafftig und von dem Regen befeuchtet werden.
man solche Bäume/ die so wol Busch-weise a
Mauren oder Geländer gepflantzet sind/ düngen
so soll man nicht umb den Stam̃ oder Wurt
thun/ dann sie sind viel zu zart/ daß sie den Mist
erdulden mögen; sondern man soll etwan einen
weit von der Wurtzel einen Graben/ in der Läng
wan einen schuh breit und tieff machen/ und so
mit gutem kurtzen Kühmist außfüllen/ und die
wieder darüber schütten/ so wird die Feuchtigkeit
Mist sich allgemählich zu den Wurtzeln ziehen/
also dieselben düngen/ da dann auch das Obs

vom Geschmack wird/ als wann man den Mist die Wurtzeln legen wolte. An feuchten niedri- Orten soll man alle mal die Gruben tieff machen/ olche mit Grund oder Mörtel von alten Maur- n außfüllen/ welches das Erdreich außtröcknet/ die Sonne und Lufft desto leichter zwischen die rtzeln dringen kan; Auch soll man das Land alle einen schuh hoch mit trockener Erde verhöhen/ ie Bäume flach darauff setzen/ daß nur die Wur- edecket wird/ weil das Obs niemalen in feuchten n Gründen einen guten Geschmack bekommet/ ist also das Mörtel dienlich darzu/ daß die Feuch- t desto besser in den Grund ziehen kan. Es ist der Mörtel/ so man denselben haben kan/ ein gut tel in feuchten Böden / wann man solchen tieff n grabet/ dann er trocknet das Erdreich auß/ und et es mürb und fruchtbar. Im Versetzen soll allemal den jenigen Ort/ so noch nicht über-und wachsen ist/ gegen die Mauren wenden/ damit er besser von der Soñen Hitze entfernet/ und über- sen könne. Wann solche Bäume nun gesetzet soll man im ersten Jahr sie frey und ungehindert sen lassen/ es sey dañ/ daß unden bey den Haupt- en derselbe mit keinen Zweigen besetzet wäre/ als- n kan man oben denselben ein wenig abneñen/ it er unden desto besser außschlage und sich beklei- nd solches soll im Mertzen/ wann sie entweder im ost oder Frühling gesetzt seynd/ im Abneñen des nds geschehen/ damit man solcher junger Zweig- sich hernach bey den Maur-Geländern bedienen ne. Man soll auch alle mal im Jahr drey oder mal an den Landeren drey schuh breit daneben graben / und wann es nöhtig / kurtzen Mist zur düngung der Bäume mit einlegen/ das erste mal

kan es geschehen im Mertzen/das andere mal im
jo/und das dritte mal im Julio/und zum letste
Weinmonat/und also dañ kan man die Erde so
ligen lassen/damit die Lufft und Frost es fein m
und fruchtbar machen / und der Regen desto
durchdringen kan. Man kan auch an die Maur
länder Rabatten etwan drey schuh breit machen
und darein Radis/ Salat/ Kretzig/ Portulac
dergleichen Salat-Kräuter mehr saen / dadurch
das Erdreich fein luck und mürb gemacht/und i
ches denen Bäumen sehr nutzlich. Man soll auc
mal Winter- und Sommer-Obs-bäume/ eins
das andere setzen/ damit/ wann das eine weg/ das
dere wieder an die Stelle kommet/ und also der
lier immer seine Früchte haben. So soll man
wol zusehen / daß man nicht zween Obsbäume
cher Art neben einander pflantze/ sondern allemal
Art uñ die andere. Was man nun für Arten F
te an die Spalier gebrauchen solle / und welche
am besten darzu schicken / solche muß man zuvor
dergleichen Arten pfropffen / als die Sommerb
Arten sind: *Bonchrestinen*, frühe Muscatellerbi
grosser und kleiner Art / Soñer- und Winter-
gamotten/ *Amadotte, Bezyde Heridouble, Groß Rou*
de Rheims, Robine, Groß Rousselet d'este, Pfaltzgra
Butterbiren/ und dergleichen mehr. Aepffel
Reinette von allerhand Arten/ *la Courpendu, Call*
leraye, Chartarigner, Apis groß und klein / *Pigeon*
Carteuser, Borsdörffer/ und dergleichen mehr/ so
an die Spalier und zu Busch-bäumen schicken; A
Pfersich: *Alberge, Pesches-Cerises, Cheuvense, Vi*
tes de Pau, Brignon, und andere noch viel mehr; so
schicken sich am besten an die Spalier und M
geländer. Apricosen / Kirschen / Meykirschen

rellen sind die tauglichsten an Maur-geländer.
den Apricosen sind die besten / so auf Mandeln
rt oder abgesäuget sind / weil sie nicht so viel ins
z und Aeste treiben / und viel Früchte bringen /
der Stam̃ nicht so viel Nahrung hat / wegen
eringen Wurtzel / daß er starck treiben solte. Auß
Pflaumen sind die an die Spalier- und Maur-
nder am besten / als: *Le Dames*, aller Arten und
en / *Le Perdrigon*, *Les Imperiales*, und andere Ar-
noch mehr. Die Birenbäume / so auf Biren-
en-Stäm̃e zu rechter Zeit gepfropffet / sind allen
rn Bäumen vorzuziehen / und zwar auß dieser
ch / weil sie in dreyen Jahren die allerschönsten
hte bringen / da hingegen ein hochstämmiger
m wol in acht / neun / biß ins zehende Jahr ste-
he er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar
en sie nicht so lange als die hochstämmigen / al-
ie können eben so leicht wieder gezogen werden /
ie hochstämmigen / so fern nur ein Gärtner da-
echt umbzugehen weißt. Wann solche Bäume
beschnitten und gewartet werden / können sie wol
ahr gut bleiben / und wann sie zu alt / daß sie keine
hte mehr bringen wollen / so kan man sie / so fern
die Mühe wil daran wenden / wieder verjünge-
in dem man ihnen alle alte Aeste / biß auf den
pt-Stam̃ abnim̃et / und die Oerter mit Baum-
ns wieder zukleibet / die jungen Zweiglein aber
n lässet / und alsdann den Baum im Frühling /
Anfang des Mertzens / mit oder nach dem Voll-
d / in einem lufftigen Zeichen / in ein gut zugerich-
and / so tieff er zuvor gestanden ist / wieder einse-
auch ihm zuvor alle alten Wurtzeln abnimmet /
nur die Hauptwurtzel beynebenst denen Milch-
eln lässet / allein man muß den Baum hernach

fleißig begiessen und warten/ so wird er wieder ein
tzeln und junge Zweige treiben/ welche in drey J
wieder ihre schöne Früchte können und werden
gen. Solcher gestalt kan man solche Bäume/ w
es gar rare Art ist/ und man sie gerne behalten w
noch auf 10. Jahr lang erhalten / daß sie alle
ihre schöne Früchte bringen. Wann man aber
Bäumlein genug in vorzaht haben kan/ so ists
Mühe nicht vonnöhten. Die Bäume/ so in sta
feuchtem Lande stehen/ dauren nicht so lang/ a
jenigen/ so in trockenem / sandichten Boden s
weil jene durch den starcken Trieb sich vertre
krafftloß/ und also dadurch geschwächet werden
aber/ so im sandichten Erdreich stehet/ treiben
so starck / und behalten ihre Kräffte desto lä
Was nun die *Espaliers* und *Contra-Espaliers* oder
länder und Gegen-Geländer / wie auch die B
Bäume antrifft / wollen wir kürtzlich hier etwas
mercken. Uber diese 3. Stücke richtet man Spa
Gänge/ so wol inn- als ausserhalb des Gartens
Nuß- und andern Bäumen/ zu/ die dann daselb
nen zwar guten/ aber doch nicht gar zu frechen G
begehren. Die *Spalier*, *Contr-Espalier*, oder gleich
grüne Mauren aber richtet man auß underschied
fruchtbaren Bäumen auf allerhand Art und F
zu; an welchem uns im Frühling das Blust
Sommer aber die Früchte erlustiren und erge
Man kan sich hier zu allerhand Bäume/ so wol
Stein- als Kern-Obs bedienen / ausser der Fei
als welche das Beschneiden nicht vertragen/ H
nüssen die zu frech treiben/ Nuß und Kastanien/
sie gar zu groß werden. Wer aber sonst Belieb
darzu trägt/ der kan von Haselnussen / item von
und weisser *Syringa*, *Colutea*, Johanne- und Stac

beer

n/ Himbeeren/ Wachholderbeeren / und aller-
farben Rosen/ absonderliche Spalier und Gän-
bereiten: Im ersten Jahr sind sie fleißig mit
hauen und Außsäuberung des Unkrauts zu war-
Im anderen Jahr aber setzet man das Holtz/
fähler und Latten dazu/ an welche man die trei-
e Zweiglein anbinden / und nach dem jenigen
dell / wie man sie verlanget / einrichten kan. Die
hle sollen von gutem Eichenen-Holtz in gleicher
e zwichen 5. und 10. schuhen seyn / an die man
hernach die Latten/ und zwar die erste bald ober-
des Peltzers / und zwar ferner in gleicher Ab-
ung anhefften kan. Dieses alles muß zugerichtet
den/ ehe man peltzet/ damit man nicht alsdañ den
en Bäumen schaden thue. Wann man diese
ume erst an dem Geländer peltzen wil/ so geschiht
es durch das spate oculiren/ oder/ wie es die Fran-
n nennen/ *en œil dormant*, das schlaffende Auge.
Stam darff nicht höher als zween Zoll auß der
en herfür ragen/ derowegen soll man ihn glatt an
Erden auf einen Zoll hoch wegschneiden/ und von
em schossen lassen / sintemal das Aug auf einen
en Schoß muß gepfropffet werden. Setzet man
allbereit gepfropffte Stämmer / so muß das
opff-Reis 4. Zoll hoch über der Erden stehen/ da-
der Baum nicht auß dem Pfropff-Reise Wur-
fasse. Dieses alles ist von denen Quitten-Stäm-
/ worauf man die Aepffel und Biren peltzet/ zu
stehen. Sonst ist hierbey zu mercken/ daß die Mau-
wol mit Kalch oder Gips sollen beworffen seyn/
mit das Ungezieffer nicht denen Bäumen schaden
e. Doch ist auch hiebey noch eine Art des Gerüstes
denen Geländern anzuführen/ welche der *Autor de*
struction pour les Arbres fructiers, so in dem Haag

Anno 1655. gedruckt/ beschreibet/ man solle/ m
man mauret/ in die Mauren Schaf-beine *in f*
Quincuncis, 4. oder 5. Daumen breit von einande
legen/ daß sie nur einen Daumen breit herauß ra
so wurde man die Bäume sehr artig daran he
können. Von den Busch-Bäumen aber ist zu wi
daß sich hierzu keine besser schicken/ als ebenfalls
renbäume auf Quitten-Stämme/ und Aepffelbä
so auf Paradeis-Aepffel gepfropffet seyn/ weil
die andern Bäume nicht so leichtlich mit der Sc
zwingen lassen/ und sich also nicht gar wol im B
schicken.

Das Zwölffte Capitel.

Warumb die Zwerg-Bäume geschn ten werden/ zu welcher Zeit/ was eigent Schneiden seye/ und dann auf was fü eine Manier man schneidet.

WArumb die Zwerg-Bäume geschni
werden/ werden dreyerley Ursachen
gezogen: 1. Weilen der Baum d
das Schneiden bezwungen wird/ m
mehrere/ grössere/ bessere und vollk
menere Früchte zu geben/ als wann solcher nicht
schnitten wird; Daß der Baum mehrere Frü
hervor bringe/ raisonirt man also: Weilen demsel
durch sothanes Schneiden die besten Aeste benom
und die guten hergegen vermehret werden; Gröss
weilen er durch besagtes Schneiden gestärcket/ kr
tiger/ und alle Jahr Erneuerung davon empfind
Bessere/ weilen solche kurtz bey der Erden vor d
bösen rauhen Wind beschützet/ und die Sonn
W

rckung alsdann vollkommener haben kan / dem olge dann auch die Früchte besser / schöner und ommen sich zeigen. 2. Daß der Baum durch Schneiden viel manierlicher ins Gesicht komme/ der/ so niemalen beschnitten worden/dieweil durch Schneiden die Figur des Baums gemacht wer- muß. 3. Wird ein Baum darumb geschnitten/ er dardurch länger lebe/ und standhafftiger blei- kan / sintemal es eine sonderliche Art Bäume/ he auf kurtzen Stämmen stehen/ und daher auch rig gehalten werden wollen / daß das Schneiden icht nur allein nöhtig/ sondern auch nutzlich/ und curiose Wissenschafft / dann durch dasselbe ver- ren sich die Aeste/ als welche den Baum figuriren/ die Gestalt geben müssen. Solche Aeste aber sind rley / als grosse / kleine / lange / kurtze/ starcke/ vache / gute und böse/ ein jeder hat seine Ursach/ einen kurtz zu schneiden/ den andern lang zu lassen/ n wegzuschneiden / dem anderen seinen Platz zu gönnen. Ein jeder wil seine rechte Abwartung ha- / welches wir dann nicht verstehen/ so wir keinen erkennen/ oder den Underscheid zu machen wissen/ cher gut oder böß ist/ viel weniger können wir wis- /welcher geschnitten oder stehen bleiben soll; War- b auch mancher Baum viele / ein anderer wenig ste habe/ und was Ursach ein Ast groß/ der andere n geblieben/ solches alles ist nöhtig zu wissen/ son- n ist es unmöglich / daß wir jedem Ast seine rechte Laß geben / sintemal wo solche Erkanntnuß der este nicht ist/ da fehlet auch die Wissenschafft / zu elcher dann ohnmöglich zu gelangen / wann solches cht vorher beschrieben oder gezeiget wird. Anlan- nd die Zeit / so kan man schneiden/ so bald die Blät- r abfallen/ biß sie wiederumb anfangen zu treiben/

nemlich im Wintermonat/Christmonat/Jenner
beste Zeit ist im Hornung. Die neu-gesetzten Bä
im Neuen/ und die Alten im Abnemen des Lie
doch mit diesem Underscheid/daß die jungen Bä
welche starcke Aest getrieben/im Abnemen des Lie
hingegen die Alten / welche nicht starck treiben
neuen Liecht geschnitten werden. Die Aspecten
Himels-Zeichen anbelangend / wird auf solche
innen nicht gesehen / zumalen wo deren Bäume
seynd/ weder auf Ab- oder Zunemen des Liechts/
weniger auf einigen Aspect gesehen werden
Schneiden ist eigentlich hinweg thun alle Aeste
nicht gut sind/mit einer Hippen oder Garten-Me
welches zwar leicht zu thun/ daß man die Aeste
einem Baum schneide/ aber wie? Nota. Es sind
ren sehr viel / und der gröste Theil wagen solche
ihrer ungegründeten Meynung/ und schneiden o
Erkanntnuß der Aeste / blind hinein/ und treffen
weilen einen Ast ungefehr der recht ist/ zuweilen
schiht es auch / daß ein Ast an einem Baum br
eben an dem Ort/allwo er hätte sollen geschnitten
den/ oder es kommet ohngefehr ein Haaß oder an
Thier/und frißt einen solchen Ast hinweg/ der zu
len dem Baum nutzlich wäre/ aber solches sind
lauter zweiffelhafftige Sachen; Wir an unserm
wollen von solchem Schneiden nicht hören/ so da
gewiß ist/ sondern die rechte Manier vor uns neh
welche darinnen bestehet: daß man zuvorderst
Aeste des Baums recht erkenne/ die Gestalt und
genschafft / so ein Baum hat/ zu consideriren wi
und andere dergleichen nohtwendige Wissenschafft
mehr/ wie anjetzo eines nach dem anderen mit mehr
rem folgen wird. Die Manier des Schneidens a
belangend/ ist eigentlich diese/ daß der Schnitt gen
b

em Aug geschehe / und zwar bey einem solchen welches von dem Baum herauß stehet/ wo der eyn soll; Item/ daß der Baum auf solche Ma- geschnitten wird/ daß er seine Aeste auf einer wie er andern Seiten bekomme/ und so er das nicht nuß er darzu gehalten werden/ welches dann die Figur eines Zwerg-Baums ist/ daß solcher nie- von Aesten / offen in der Mitten / und in seinem kreiß rings herumb mit Aesten wol versehen ist/ uf solche Manier soll ein Zwerg-baum gehalten geschnitten werden.

Das Dreyzehende Capitel.

e die Zwerg-Bäume vor der Pflan- g / so wol an der Wurtzel / als an dem ñe geschnitten werden; Item alle Wur- zu erkennen / welche gut oder böß / auch arumb ein Baum an der Wurtzel und Stañ geschnitten wird.

ES ist in Wahrheit eine nohtwendige Wissenschafft / daß ein Baum vor der Pflantzung so wol an der Wurtzel als an dem Stañ recht geschnitten werde/ und hierzu ist nöhtig / erstlich : Alle rtzeln zu erkennen/ welche gut oder böß seynd/ die e under den jüngsten sind allezeit die besten/ son- ch wann sie oben bey dem Stañ stehen/ sehen et- hell oder liecht auß/ und haben einen frischen und afften Aspect / diese / weilen sie von den gröst- d / werden geschnitten 5. 6. biß 7. Zoll lang / nach portion ihrer Grösse; neben diesen Wurtzeln fin- sich noch kleinere / welche auch auß der alten

Wurtzel kommen/ sehen etwas heller auß als d
dern/ seynd auch nicht so hart an der Schalen
Rinde/ under welchen auch die allerkleineste zu v
hen/ und diese werden nicht länger gelassen als
biß 4. Zoll/ wie viel aber von solchen Wurtzeln
Baum gelassen werde/ ist leicht zu wissen/ sin
dem Baum solche gute Wurtzel gegeben/ dami
Safft vermehret/ so viel er nöhtig hat; melde
auch nicht/ daß solche gute Wurtzeln gar hi
sollen geschnitten werden/ als wovon wir he
weiters reden wollen: Sondern reden anjetz
denen Wurtzeln/ welche geschnitten werden m
Nun finden sich ohne diese/ so allbereits gem
noch zweyerley/ welche auß den erstern herauß
sen. Erstlich etwas starcke/ welche zwar nich
fangs kleine Fäserlein/ auf dem Ende aber mit d
ben versehen sind; Die andere aber haben gleic
fangs viele deren kleinen Fäserlein. Die ersten/
was starck sind/ werden ein biß zween Zoll und
länger gelassen (wann anders der Baum nich
Wurtzel hat) sonsten werden sie gar abgeschn
an dem Ort/ wo solche hervor kommen. Die an
welche gleich anfangs der Wurtzel mit kleinen F
lein versehen/ werden samt den Fäserlein hinwe
schnitten/ selbige wachsen auch auß den alten W
tzeln/ welche gleichfals hinweg geschnitten we
müssen. Es finden sich auch Wurtzeln/ welch
fangs schwach oder klein bey dem Stamme sind
fangen nach und nach an etwas dicker zu wer
solche aber müssen/ wo sie dünn oder schwach
ebenfals abgeschnitten werden. Dieser kan für
besten Baum gehalten werden/ der anfangs bey
Stamme solche starcke junge Wurtzel/ wie ober
meldet/ stehen hat/ sonderlich so deren drey biß

in der *circumference* stehen/ übrigens werden die
ren alle samt der alten Wurtzel hinweg geschnit-
und wann auch gleich nur zwo gute Wurtzeln
bleiben. Es ist ein grosser Underscheid so wol
Wachsen als Früchte tragen/ es ist genug und
/ so eine oder zwo junge starcke Wurtzeln oben
Stamme stehen / als sechs und mehr der ande-
o unden an der alten Wurtzel sich befinden/ wañ
keine solche Wurtzel bey dem Stam̃ anzutreffen
/ dann müssen nohtwendig die/ so auß der alten
rtzel geschlagen haben / gebrauchet / nur dieses
dabey in acht genom̃en werden/ daß alle die klei-
Wurtzeln gantz kurtz geschnitten werden müssen/
rstehen an jungen Bäumen von zwey biß vier
ren alt/ so auf Quitten- Johannes- und Pflau-
Stämme stehen / hingegen aber die Kirschen/
cot / und Pfersich/ welche auf ihre eigene Arten
acht wären; oder die zwey letstere auf Mandel-
mmen stühnden/müssen die starcken etwas kurtz/
nderen Neben-Wurtzeln aber stehen und länger
sen werden. Was den Schnitt/ so an der Wur-
geschehen muß/ betrifft/ so muß derselbe allzeit un-
ch nach der Erden stehen/ oder deutlicher zu ge-
wañ man die Wurtzeln an einem Baum schnei-
wil/ so wird der Stam̃ samt den Aesten under-
die Wurtzel hingegen übersich gehalten/ und als-
n geschnitten / so kom̃t der Schnitt in die Erde
in/ welches nutzlicher/ als wann die Erde auf dem
nitt sich befindet. Nun folget / wie die Zwerg-
ume an dem Stam̃ beschnitten werden müssen;
wäre zu wünschen / daß alle Zwerg-Bäume / die
lantzet werden sollen / nur einen Stam̃ hätten/
es dann auch billich seyn soll / so wurde man sol-
bald begreiffen / und wann selbige so seynd/ ver-

stehe

stehe mit einem Stam̃/ werden solche nicht länge
einen Schuh lang gelassen/ weilen es sich aber o
mals begiebet / daß bißweilen zween auch drey
mehr Stäme seynd/ so auß dem Aug oder Gepfi
ten gewachsen/ muß hierinnen ein Underscheid g
chet werden/ nemlich wann der Stämme zween
ren/ beyde gleich dick/ so können solche alle beyd
hen bleiben/ und biß acht Zoll lang gelassen we
wann aber zween wären/ davon der eine schwach/
nicht rahtsam diesen stehen zu lassen; So aber
biß vier auß dem Aug gewachsen seynd/ so ist wol
auff zu sehen / welcher den besten Safft ziehen
Dann ein Ast/ welcher starck/ und zugleich eine
Rinde hat/ solcher bleibet stehen/ und werden
mehr als zwey solcher Stäme gelassen/ die man
get an ein *Espeiller* zu setzen. Zu einem *Bouquet*
mögen wol drey stehen bleiben/ so er starcke und
sche Wurtzeln hat/ so es sich aber befindet/ daß s
Stäme nicht auß dem Gepfropfften gewachsen
sondern erst an dem Mittel-Stam̃ angesetzet hä
selbe werden alle hinweg geschnitten / und nu
Mittel-Stam̃ verwahret biß zehen oder zwölff
Alhier muß diese Regel observirt werden / daß
Bäume vor der Pflantzung recht kurtz geschn
werden / massen sehr viel daran gelegen / daher
auch kommet/ daß bey den meisten solche grosse Fe
einschleichen/ indeme sie gleich anfangs auß Unwi
heit ihre Bäume gar zu lang lassen/ in der Meynu
einen Zwerg-Baum darauß zu machen/ welches
schlechten Nutzen bringet / dann wann solche z
drey und mehr Jahr gestanden/ ist es nöhtig /
verflossenen Jahren wiederumb abzuschneiden/
man dann underschiedlicher Orten nicht nur ein/
dern viel hundert/ nach so viel verflossenen Jahren

gen

nmen / und angefangen dieselbige von neuen
n auffzuziehen/nur weilen selbige auß Unwissen-
nfangs zu lang gelassen worden seynd; Deßwe-
oir einen jeden Liebhaber auf obbeschriebene Ma-
nit den Zwerg-Bäumen umbzugehen gewiesen
wollen. Man hat vielmal solche Bäume gese-
deren Stam̃ samt der Wurtzel keinen Schuh
gewesen/ dannoch hat solcher seine Effecten mehr
ie andere gethan/ wann solche Bäume vor der
ntzung recht geschnitten worden/ kön̄en selbige zu
Zeiten / als im Früh- und Spat-Jahr gegen
Vollmond gepflantzet werden/ jedoch bey keiner
n Zeit oder Regenwetter/ wobey auch wol in
zu nem̃en/ daß die Wurtzel nicht zu tieff der Er-
ingepräget werden. Ein Baum aber wird dar-
an der Wurtzel und Stam̃ beschnitten/ weilen
ußgerissenen Wurtzeln von ihrer natürlichen
rung hinweg genommen seynd/ daher der Safft
ine zeitlang verlieret / und wo derselbe weichet/
ird der Baum schwach; alsdann muß man sol-
Baum helffen/ daher er dañ auch abgenommen
; dann das ist gewiß/ je länger ein Baum auffer
Erden ist/ je schwächer er wird/ und fangt erstlich
enen kleinen Wurtzen an zu sterben/ nim̃t nach
nach ab / dann die jenige Wurtzel / welche halb
gar todt ist/ kan keine neue annem̃en/ auß welcher
n folget / daß alle Wurtzeln darumb beschnitten
en/ auf daß solche neue Wurtzeln gewinnen kön-
Ferner/ daß die Wurtzeln und Stämme müs-
eschnitten werden / lernen wir an einem Baum/
nit allen seinen Aesten und Wurtzeln gepflantzet
ieser treibet kleine Aeste/ schmale gelblichte Blät-
nd ist an sich selbst schwach/ da hingegen ein an-
/ der geschnitten/ an Wurtzel/Stam̃ und Aeste

starck/

starck/ grüne breite Blätter/ und treibet schöne
Wurtzeln; Folget hierauß/ daß durch das Se
den neue Wurtzeln hervor sprossen/ oder doch w
stens stärcker dardurch werden/ welche neuen
tzeln *capabel* sind/ dem Baum fortzuhelffen; M
ein Baum von seinen eigenen Wurtzeln nicht w
sen kan/ mit welchen er gesetzet wird/ sondern
andere neue in die Erde hinein schlagen/ wie
nem Baum/ der gepflantzet und verdorben/ zu
ist; sintemalen wann man solchen herauß nehme
keine neue Wurtzeln anzutreffen seynd/ so gibt
dann solcher Baum selbsten Zeugnuß/ daß
eigene Wurtzeln nur solten gebraucht werden/
neue zu machen/ darumb sie dann auch gesch
werden.

Das Vierzehende Capitel.

Wie mancherley Aest an einem Bau wie ein jeder mit Namen genennet/ wel gut oder böß/ und wie solche an dem Baum zu erkennen.

JEderman ist es bekandt/ daß alle di
da wollen lesen lernen/ zuvor alle B
staben kennen müssen. Ebener ma
verhält es sich auch hier: dañ die jen
so da wollen Bäume schneiden/ m
sen vorher nohtwendig alle Aeste eines Baums r
erkennen lernen/ ehe und bevor sie solchen schneid
Es werden aber an einem Baum viererley Aeste
kannt: erstlich/ der Holtz-Ast/ von den Frantzo
Branche à bois: zweytens/ der Frucht-Ast/ *Branch*
fruit: drittens/ falsch Holtz/ *Faux bois*: viertens/

schwa

…che Ast / *Faible* genennet. Die Ersten / so da …-Aeste genennet werden / sind die abergröste an …Baum / welche herkommen auß vielem Safft …aums / sintemal / so der Baum nicht viel Safft …at er auch wenig solcher Aeste / stehen alle auff… hoch an dem Baum / und treiben mit Gewalt …Höhe; Die Aeste haben etwas grosse Augen / …eng bey einander / und diese seynd es / die dem …m eine rechte Art geben / daß solcher viel manier… und schöner ins Gesicht komme / dann durch …Aeste wird die Figur des Baums gemacht und …en / massen solche dessen Leben / werden darumb …-Aeste genannt / wie dañ auch alle Frucht-Aeste …olchen herstammen / und in Ermanglung deren …Früchte zu hoffen. Zum andern / folgen die …t-Aeste / diese kommen her auß vorigen Holtz… …n / seynd theils lange / theils kurtze und schwache …/ etliche gerad / etliche ein wenig gebogen / stehen …- und außwerts des Baums / doch nicht bey …Holtz-Aesten / weilen sie keine *Intimi* zusammen / …ne treibet starck / der andere gemach / einer suchet …/ der andere Frucht / und füllen also mit ihren …tern und Früchten den Baum / seynd also die …Aeste / als von welchen die Frucht herkommet / …deßwegen auch Frucht-Aeste genennet werden. …ritten werden genañt falsche Aeste / welche ent… …von dem überflüßigen Safft des Baums / …so der Baum den vielen Safft nicht hat / so …sen auch keine dergleichen Aeste / sie haben flache …n / welche zimlich weit von einander stehen / wach… …ß dem alten Holtz *rectà* in die Höhe / seynd groß …ie Holtz-Aeste / doch stehen sie niemalen bey den… …/ nur wo der Baum überflüßigen Safft hat / da …en sie herauß / tragen nicht gern Früchte / und be…

nemen

nemen über das dem Baum seinen Safft/ es ist
ein böser und schlimmer Ast/ doch zu zeiten sehr
lich; wie einem jeden an seinem Ort klar soll ge
werden. Sie befinden sich meistens an den Bäu
welche schon etliche Jahr gestanden / und star
wachsen seynd. Es finden sich über jetzt gemeldte
andere falsche Aeste/ welche gleich das erste ode
dere Jahr an die junge Bäume kommen/ sehen
Holtz-Aesten gantz ähnlich / und werden auf fo
de Weiß erkant: Wann ein junger Baum
starcke Holtz-Aeste oben stehen hat/ und under so
zween oder mehr Aeste stehen / nemlich einer k
als der ander/ wann nun under diesen kleinen ein
cker folget/ so ist der starcke falsch: Item/ so unde
dem Stam die Holtz-Aeste seynd/ und über de
ben die kleine stehen/ über den kleinen aber ein sta
komt/ so ist er ebenmäßig falsch / und komt von
überflüßigen Safft des Baums. Die vierte/
schwache Aeste/ sind die/ so nach denen Frucht-A
stehen/ haben aber nicht so viel Safft als diese/ d
sie schwächer/ und an der Spitze des Holzes schn
werden; dieser muß nicht schlechter dings oben
angesehen werden / massen derselbe gleich im F
Jahr mit den andern Aesten herauß komt/ nicht
so viel Safft als der Frucht-Ast bekomt/ und d
nicht so viel als der Holtz-Ast/ der nicht so viel al
falsche Ast/ und also einer dem andern die Kraft
nimt/ und schwächer wird/ und dieses ist der letz
darumb er auch die Schwache genennet wird.
finden sich ferner ohne vorher erzehlte viererley
Aeste noch zweyerley / die ersten / so keine ro
Frucht- noch Holtz-Aeste seynd/ werden *Branches*
difference genennet/ das ist/ sie seynd zu starck zu ei
Frucht- und zu schwach zu einem Holtz-Ast / ste

an dem Ort/ wo die Holtz-Aeste seynd/ sondern
denselben/ haben mehr Safft als die Frucht-
/ daher sie auch stärcker; Diese Aeste wollen ei-
uten Meister haben/ sonsten selbige in viel Jah-
ach einander keine Früchte bringen / seynd auch
zu Holtz-Aesten zu gebrauchen/ wovon ein meh-
n seinem Ort/ wie solche zu gebrauchen / mel-
geschihet. Die andern kommen erst nach den
ds-Tagen/ und zwar vom vielen Safft/ an un-
iedlichen Orten des Baums / werden *Fouxjetz*,
Branches doust genannt / bringen keine Früchte/
lches ihre eigene Farb zeiget/ werden auch alle
eg geschnitten / nemlich wo sie herauß gewach-
wird deßwegen auch nicht viel von diesen mehr
ht. Nun ist in diesem Capitel dem curiosen Lieb-
vier biß sechserley Aeste / samt deren Namen
Eigenschafften / beschrieben / und zwar zu dem
/ auf daß man es / wann wir von einem oder
ndern Ast ferner reden werden/ besser verstehen
Ein Baum ist gleichsam die Figur menschlichen
s/ wir aber sind *Figuratio ipsa*, ja das Leben über
n / daher stehet auch solcher in des Künstlers
)/ daß wir solchen nach unserm Willen lencken;
zu frech wachsen/ müssen wir ihn zuruck halten;
träg / müssen wir ihn treiben ; bringt er viel
t/ und kein Holtz/ müssen wir ihm Holtz machen/
nal er ohne solche Hülff nicht lang leben kan;
ma/ wir müssen ihn nach unserm Gefallen ein-
n/ welches dann anderst nicht geschehen kan/ als
ein verständiges Schneiden. Ehe aber der An-
zum Schneiden gemachet wird / achten wir für
g/ dieses bißhero Beschriebene in eine Summa
ingen / damit ein jeder die *Raison* der Baum-
eidung wisse / und außwendig *recitiren* kan.

1. Ein Baum wird beschnitten umb zweyer L
chen willen: Erstlich/ damit derselbe die Menge g
sere und bessere Früchte bringe. Zweytens/ daß
Baum viel manierlicher ins Gesicht komme/ als
so niemalen geschnitten worden. 2. Zum and
pflegt man zu schneiden/ so bald die Blätter abfa
biß andere neue kommen. 3. Zum dritten/ l
Schneiden hinweg thun alle böse Aeste/ welche
Baum schädlich/ und bewahren die jenige/ so
sind/ zu welchen dann gehören die kurtze/ als Fr
Aeste/ welche in ihrer Länge gelassen/ die aber g
lang/ werden ein wenig abgenommen. 4. Vierten
die Manier zu schneiden diese: daß der Schnit
nau bey dem Aug geschehe/ und der Baum seine
auf der einen Seite/ gleich der andern bekome. D
Aeste aber sind viererley/ als Holtz-Aeste/ Fr
Aeste/ falsch- und schwache Aeste. Auß den H
Aesten wird der Baum gemacht/ mit den Fr
Aesten wird er gezieret/ die falsche werden hinweg
schnitten/ und die schwache zu Frucht-Aesten reser
Die zum Schneiden gebräuchliche Instrument
sind: Erstlich/ ein Hippe oder Garten-Messer/
den Frantzosen *Serpette* genannt/ welche Form
Baumschneiden gar kömlich und bequem ist;
hat deren groß und kleine/ die besten aber sind d
an welchen das Hefft oder Handhabe also einge
tet ist/ daß die Hand in solchem platz hat/ und sic
gen kan. Item/ eine Säge/ welche zusammen ge
wird/ wie eine *Serpette*, die Klinge starck und von
ter Matery/ damit sich solche nicht beuge/ auch
Zähn oder Zincken nicht gar genau bey einander/
ein wenig außwerts stehen/ damit man im Sä
wann das Holtz grün ist/ nicht gehindert werde/ n
gebrauchet an den alten starcken Aesten/ solche abz

man hat deren auch underschiedlicher Gattung/
klein und groß; die besten und bequemsten seynd/
mit der Klingen und Hefft einen starcken Schuh
er Länge haben.

Das Fünffzehende Capitel.

as an einem Baum / so das erste ahr gewachsen / zu betrachten / und wie solcher zum ersten mal geschnitten wird.

In Baum/ welcher zum erstenmal geschnitten wird/ muß auf folgende Weise betrachtet werden: Vorerst/ Wie viel Aeste er das erste Jahr getrieben / ob solche starck oder schwach / oben oder n/ oder ob solche auf einer oder beyden Seiten n / massen ein Baum dem andern im Herauß- sen der Aeste nicht gleich ist / einer trägt gerne hte/ein anderer wil mit seinen Aesten in die Hö- und gleichsam prangen / etliche treiben viel und e Aeste/ etliche wachsen breit von einander / un- h gebogen / viel haben nur ein oder zwey Holtz- e auf einer Seiten/ hingegen schwach- und kleine der andern Seiten. Die Holtz-Aeste werden ersten vorgenommen und geschnitten/ weilen auß en der Baum gemacht werden muß/ diese Aeste/ n sie die gröste / muß man wol zusehen / wo sie uß wollen / dann so ein Baum drey solcher Aeste muß in acht genommen werden / ob sie oben an Stam̃ / oder unden / oder nur auf einer Seite n/ welches man vorher wissen muß / sintemal die n Aeste auf eine andere Weise als die undern ge-

schnitten werden/ deßgleichen die / so nur auf
Seiten stehen/ auch ein sonderliches Schneide
fordern. Ferner muß auch in acht genommen wer
ob der Baum / welchen man schneiden wil / zu
Espeiller, nemlich an einem Gelände gebunden/
zu einem *Bouquet*, das ist/ ein freyer Baum/ so
gebunden/ gebraucht wird: Dann dieses ist hierin
der Underscheid / daß/ so man einen Baum zu e
Espeiller brauchen wolte/ müssen solchem beyder
ten Aeste gemacht werden/ hingegen einem *Bou*
aller Seiten Aeste zu verschaffen/ (zu verstehen H
Aeste.) Sonsten ist auf die schwache kleine Fr
Aeste nicht so viel/ als auf die andern zu sehen
deme auß solchen kein Baum gemacht wird; Ein
scher Ast gibt Aeste genug / dennoch werden sie
geschnitten: Es muß mehrentheils auf die Holtz-
gesehen werden / welche derohalben wol zu erken
Der Handgriff des Schneidens geschiht folge
massen: Erstlich/ muß mit einer Hand der Ast u
dem Schnitt vest gehalten/ und mit der andern H
geschnitten werden/ wobey in acht zu nemen/ daß
jungen oder neu-gesetzten der Stam im Schn
vest gehalten/ damit sich solcher samt der Wu
nicht beuge/ oder bewege/ das *Serpette*, oder Ga
Messer/ damit man schneidet/ soll allezeit einen sc
fen Schnitt haben/ damit der Ast auf einen Zug
geschnitten wird. Machen demnach ohne fer
Weitläuffigkeit den Anfang bey den Holtz-Ae
1. Setze einen Baum / welcher das erste Jahr
einen eintzigen Holtz-Ast getrieben / und oben
dem Stam stehet. Dieser wird das erste Jahr/ w
man schneidet / hinweg geschnitten / und nicht
als einen halben Fingers dick von dem neuen H
gelassen; die Ursach ist diese: Weilen / umb e
Ba

m zu machen / mehr Aeste erforderen / schneidet
aber diesen Ast länger / als auf solche Weise / so
ñt man alsdann keine Aeste mehr auß dem alten
ñ / sintemal ein Baum nur allezeit suchet / seine
in dem jungen Holtz zu machen / deßwegen auch
olcher das erste Jahr kurtz hinweg geschnitten
/ damit er das andere Jahr desto stärckere und
e Aeste hervor bringen kan. Wann man aber
einem jeden Ast die Ursach / warumb solche ge-
tten / beyfügen solte / wurde solches nicht nur ein
s / sondern ein grosses Buch erfordern / ach-
demnach solche Weitläuffigkeit für unnöhtig.
So aber vorkäme ein **Baum / welcher auch nur**
Ast getrieben / und unden an dem Staṁ ste-
solcher wird geschnitten biß in das dritte Aug /
es vor dem Baum herauß stehet / daß der Ast
fehr einen halben Schuh lang / oder etwas darü-
ehen bleibet / so der alte Staṁ dürr oder trocken
/ wird solcher hinweg geschnitten / hingegen waṁ
er frisch / bleibet er stehen / weilen er das andere
noch gute Aeste geben kan / welches vielmalen
ihet / daß ein Baum das erste Jahr nicht viel
et / weilen er alsdann mit neuen Wurtzeln-ma-
zu thun hat / das andere Jahr aber alsdann schö-
nd starcke Aeste auß dem alten Stammen hervor
get / wird also dieser Ast darumb länger gelassen /
en er unden an dem Stammen stehet / wann aber
er mitten an dem Stammen sich befindet / wird
er zween biß drey Zoll lang geschnitten; *Nota*: je
r er stehet / je kürtzer er das erste mal geschnitten
den muß. 3. So aber ein **Baum oben zween**
e stehen hat / selbige werden in dem ersten oder
dem zweyten Aug / welches von dem Baum her-
stehet / abgeschnitten. Es muß alhier bey allem

Schneiden wol beobachtet werden/ daß der Sch
allezeit bey einem solchen Aug/so vor dem Baum
auß stehet / geschehe / damit die Aeste von eina
wachsen können/ und ist viel daran gelegen/ daß
Schnitt jederzeit genau bey dem Aug/ und außw
des Baums geschihet / sintemalen ohne solche
senschafft kein Baum recht geschnitten werden
4. Ferner setzet man einen **Baum / welcher**
zween Holtz-Aeste/ aber unden stehen hat; diese
den etwas lang gelassen/ und biß in das dritte
vierte Aug geschnitten/ und das darumb/ weilen
che unden stehen / und starck sind / hingegen wird
Mittel-Stam herauß geschnitten / weilen er alb
auf beyden Seiten mit zween schönen und star
Aesten versehen ist. 5. Weiter ist ein **Baum/**
cher drey Holtz-Aeste oben stehen hat/ under di
aber einen Frucht-Ast / samt **zween** schwachen
befinden; Hier werden die Holtz-Aeste nicht gar
gelassen/ weilen sie eng bey einander stehen/ und
den die zween oberen auf zwey Augen / damit
Baum weit / und von einander wachse / geschnit
der dritte / so unden stehet / wird gantz kurtz / biß
ein Aug gelassen. Der Frucht-Ast/ dieweil er et
starck / wird an dem Ort / allwo er herauß gewach
abgeschnitten; indeme er/ wann er sonsten stehen
be/ das folgende Jahr nichts Gutes zur Welt b
gen wurde. Was aber schwache oder kleine Fru
Aeste sind / solche mögen wol das erste Jahr ste
bleiben / sintemalen sie keinen starcken Safft an
ziehen können. 6. Und so ein **Baum vier Holtz-Ae**
unden an dem Stam stehen hat/ über solchen a
noch drey schwache anzutreffen; Hier müssen
zween underste Holtz-Aeste biß auf vier Augen la
gelassen / die anderen zween aber etwas kürtzer / u

iß auf drey Augen geschnitten werden/ doch al-
mit der Manier/ daß nemlich der Schnitt bey
n Aug/ welches vom Baum außwerts stehet/ ge-
e; Hier ist ferner zu mercken/ daß die Holtz-
/ so unden stehen/ länger/ und die obere kürtzer
nitten werden müssen/ auf daß die oberen Aeste
sothanes Kurtz-schneiden sich besser hinauß ge-
önnen. Was die drey schwachen anlanget/ sel-
bleiben stehen / ohne daß man sie schneidet.
indete sich ein Baum/ welcher drey Holtz-Aeste
iner Seiten stehen hat/ und deßwegen gar übel
n; solche werden auf folgende Manier geschnit-
Der erste/ so oben stehet/ wird bey dem zweyten
abgeschnitten / der andere bey dem ersten Aug/
einen Zoll lang gelassen/ der dritte/ so unden ste-
wird gar hinweg geschnitten/ allwo er herauß ge-
sen ist. Dieser Baum wird darumb kurtz ge-
tten / weilen seine Aeste übel stehen / umb durch
s Schneiden nutzliche Aeste auch auf die andere
te zu bringen. Weilen aber ihrer viele solche ein-
e Aeste bißweilen pflegen hoch zu schneiden/ wo-
h dañ der Baum verdorben und verunzieret/ daß
lich alle Aeste/ so auß demselbigen hervor komen/
auf einer Seite wachsen / wie das folgende Ca-
mit mehrerm zeigen wird: Solche Leute thäten
r/ sie schnitten diese übel-stehende Aeste an dem
/wo sie herauß gewachsen/gar hinweg. 8. Wur-
in Baum gesehen / welcher fünff schwache Aeste
/ solche sind das erste Jahr deßwegen schwach ge-
en/ weilen die Erde des Baums neue Wurtzeln
h nicht recht angenomen/ mit solchem müssen wir
ault haben/ in Hoffnung/ daß er folgendes Jahr
besser einstellen wird; Darumb er auch das erste
hr gantz kurtz/ biß auf ein Aug/ welches an einem

jeden Ast stehen bleibet/ geschnitten werden muß.
schwache Bäume müssen zimlich kurtz geschni
werden / und das muß bey zeiten und vor dem A
ter geschehen / so bald die Blätter abfallen/ sinte
len der Safft auch im Winter in die Bäume ko
solcher Baum ist alsdann in dem Früh-Jahr s
bereitet/ den Safft zu behalten/ da hingegen/ so e
Früh-Jahr erst geschnitten / viel Safft durch
Aeste so hinweg geschnitten worden/ verlieren mu

Das Sechszehende Capitel.

Was für ein Underscheid an ein Baum zwischen dem falschen und rec Schneiden seye / auch was für Schaden Nutzen durch das falsche und recht Schneiden komme.

JEglicher Baum hat die Art / da nemlich an dem Ort / allwo er starcke Holtz-Aeste hat/ solche mit walt suchet fortzupflantzen / ungea sie gut oder übel stehen; wann dem solche übel-stehende Aeste noch darzu übel geschn werden/ so erfolget nohtwendig ein Schade übe andern/ wie zu ersehen ist auß einem Baum so z Holtz-Aeste auf einer und vier schwache auf de dern Seiten hat / welches Holtz-Aeste stehen weilen selbige nur auf einer Seite gewachsen. ist solcher Baum dazu übel geschnitten worden deme die Holtz-Aeste zu lang gelassen / deßwege seine neue Holtz-Aeste nur auf eine Seite getri Ein Baum suchet allezeit nur an den neuen A außzuschlagen/ auß welchen dann stärckere Aeste

dem alten Stam̃ wachsen. Ein starcker Holtz-
wie weiter er von dem Baum entfernet/ wie stär-
er wächset/ ein schwacher aber/ je näher solcher
dem Baum stehet/ je schwächer er bleibet. Weilen
nach diese Aeste zu lang gelassen/ und dieser Län-
gegen/ der Baum sich wieder erholet/ setzen gleich
re starcke Aeste an/ und wächset also der Baum
auf einer Seiten/ auß welchem Fehler dann ent-
t/ daß so viele deren Bäume übel zugerichtet wer-
viel halten dafür/ sie müßten nohtwendig einen
so lang als den anderen schneiden/ und gleich wie
em zu allererst gemeldtem Baum die zween Holtz-
e länger als die anderen sind/ so meynen etliche/
n sie nur diese zween Holtz-Aeste denen anderen
h schneiden/ so seye es gantz recht/ und der Baum
erste Jahr in völliger Vollkommenheit/ allein sie
en keinen Underscheid zwischen einem schwachen
starcken Ast zu machen. Andere lassen dem
um das erste Jahr hohe und lange Aeste/ binden
he Aeste an ein *Espeiller*, und wollen dem Baum
einmal seine völlige Höhe geben/ schneiden auch
ts/ als was für das Gelände hinauß gehet/ ab/ und
es soll alsdann recht geschnitten heissen; daß aber
hes nicht recht/ und keinen Bestand haben kan/
d hoffentlich ein jeder im fernern Durchlesen die-
Tractats zur Genüge ersehen. Wir nemen dero-
ben/ umb mehrere Erläuterung/ den zu allererst
nelbten und mit zween Holtz-ästen nur auf einer
Aten begabten Baum noch einmal vor/ und schnei-
/ wie sichs gebühret/ den oberen Holtz-ast zween
ll/ und den underen ein Zoll lang/ die schwache auf
andern Seiten bleiben stehen; nun hat uns ein
er von denen geschnittenen zween andere Aeste ge-
ben/ welche sich wegen des Kurtz-schneidens auf die

andere Seite versetzet. Es kan auch nicht anders
wann einem Baum kein Holtz gesparet worde
müßte dann seine neuen Aeste über den alten S
hinüber schlagen. So es sich aber ereignet/daß d
solch Kurtz-schneiden mehr Aeste kommen/ wäre
el es desto besser/ und hätten wir die wahl/ solche
r ach unserm Gefallen außzulesen/welche uns dun
nutzlich zu seyn/ umb die Figur des Baums rec
machen. Ein solcher Baum/wie auch alle ande
auf solche Manier beschnitten worden/können so
zu einem *Speiller*, als auch zu einem *Bouquet* gebra
werden; doch ist dieses der Underscheid/ daß/ wa
ein *Speiller* gebraucht wird/ muß also eingerichtet
den/ damit man den Baum auf einer wie auf de
dern Seite mit guten Aesten zu vermehren suchet/
nicht rings herumb/ also/ daß keine gegen die M
ren/ noch gegen der *Allée* zu stehen komme/ hing
müssen einem *Bouquet* gute Aeste / so rings her
den Baum füllen / verschaffet / und da solche g
anfangs nicht hervor kommen solten / müssen se
durch den zweyten Schnitt dazu gezwungen wer
wie hernach in den Capiteln vom zweyten Sc
weiters gehandelt wird. Wir setzen noch/ den e
Baum so geschnitten worden / welcher jetzt nu
nen Ast hat / und kurtz geschnitten worden ; n
nun auß dem Schnitt wiederumb ein neuer Ast
ben solte (welches doch so leicht nicht geschehen
so wurde solcher Ast wieder abgeschnitten / wi
vorigen Jahr / weilen aber ein Ast/ so kurtz gesc
ten/ solchem auch nur eines halben Fingers dick
neuen Holtz gelassen worden / gemeinlich zween/
und mehr Aeste gibt/ welche vast alle bey dem n
Schnitt herumb stehen/ dann werden in dem an
Schnitt solche Aeste gelassen/ die alsdann an ei

uet die *Circumferenz* oder Rundung machen/ die
in der Mitten gewachsen / werden herauß ge-
tten/ damit allezeit die *Bouquets* in der mitten of-
leiben. Zu einem *Espeiller* werden die Aeste / so
eyden Seiten seyn/ wie auch diese/ so in der mit-
gerad in die Höhe stehen/ gelassen. Die andere
e Holtz-äste/ welche hinein oder außwerts wach-
können gleich im Majo hinweg geschnitten wer-
Solche Aeste/ die sich nicht an ein *Espeiller* schi-
thue man bald hinweg / und zwar so bald man
ahr wird/ daß solche anfangen zu stossen/ verstehe
n der Baum schon gute Holtz-äste hat/ die den
ft an sich ziehen können/ wann aber der Baum
ach / und nicht viel Aeste hätte / dann werden
ners-Zeit keine von solchen Aesten weggemacht/
on wir im 21. Capitel etwas mehrers handeln
den. Es wird ferner an etlichen jungen Bäu-
(*Bouquets*) verspüret / daß underweilen ihre
tz-äste/ welche zwar rings herumb recht und wol
em Baum stehen/ dannoch sihet man öffters/ daß
e Aeste vast jährlich sich alle nur nach einer Seite
ken / wodurch dann komt / daß manchmal der
um samt dem Stam sich gleichsam sencket / und
wegen ein Ast höher als der andere stehet/ die Ur-
ist dem starcken feuchten Wind zuzuschreiben;
ßgleichen thut die Nähe einer Mauren oder Ge-
auch viel zur Sach/ indeme der Baum von
hem weg- und der freyen Lufft zuwächset / wor-
dann folget/ daß der Baum sich nach einer Seite
ket / wie es dann in leichtem Erdreich vielmals
chiht/ und deßwegen nicht gerad oder auffrecht ste-
kan. Diesem vorzukomen / muß ein kurtzer Pfal
he bey dem Stam eingeschlagen werden/ umb sol-
n auffzurichten; Gesetzt aber der Stam stühnde
gerad/

gerad/die Holtz-äste hingegen deñoch auf eine S
also daß eine Seite höher dann die andere wäre/d
werden auf der hohen Seite die Aeste kürtzer al
der andern geschnitten/ so und dergestalt/ daß ne
die Aeste auf der tieff-gesenckten ein biß zwey A
länger gelassen werden/ und also wird der Baum
zwungen aufrecht zu wachsen. Und ist nicht genug
ein Baum in die Ründe/ wie sichs gehöret / wa
sondern es erfordert auch/ daß man solchen in
Form behalte/damit er auch aufrecht und in der
rings herumb gleich wachse/ welches dann sonde
bey jungen Bäumen in acht genoñen werden m

Das Sibenzehende Capitel.

Handelt/ wie ein Baum das erste
andere Jahr geschnitten werden muß

Weilen wir in vorigen Capiteln gese
wie ein Baum zum ersten mal gesc
ten wird/so wollen wir in diesem Ca
weiters zeigen / wie solche zwey
nach einander geschnitten werden
sen ; Weisen demnach den Leser zu einem Ba
welcher das erste Jahr vier Holtz- und vier sch
che Aeste getrieben hat. Diese Holtz-äste nun/
len deren viel sind / auch unden am Stam̃ stel
müssen etwas lang gelassen/ und biß auf vier A
stehen bleiben. Hingegen werden die vier schwa
sam̃t dem alten Stamm von einem solchen Ba
weilen selbige solchen verstellen / herauß geschni
an einer *Espeiller* aber können solche mittleren A
die sich in die Breite geben/ wol stehen bleiben/ a
sehen sie den andern Aesten keinen Schaden brin

urch das Anbinden alle Aeste Lufft und Sonne
g haben; daher es dann auch komt/ daß an einem
ler die Frucht etwas besser/ als an einem freyen
m oder *Bouquet* anzutreffen/ an welchem letste-
arumb die Aeste in der mitten herauß geschnit-
erden; auch kan man also sehen die *Effecten* oder
/ so durch den ersten Schnitt kommen/ als wel-
Baum Holtz- und Frucht-Aeste/ einer Seiten
der anderen getrieben/ auch seine Aeste unge-
gen/ frey und loß zu einem *Bouquet* stehen hat;
lte man aber solchen Baum zu einer *Espeiller* ge-
chen/ so muß man die jungen Aeste/ welche darzu
ich/ gleich im Majo zum ersten mal ordenlich an-
en/ und zwar dergestalt/ daß kein Ast über den
rn oder kreutz-weise angebunden wird/ so müssen
selbiger Zeit die übel-stehende Aeste weggema-
werden; Weilen aber solcher Baum zu einem
uet verordnet/ auch bißher gesehen worden/ wie
er das erste Jahr geschnitten/ und wie er sich nach
em Schneiden angelassen/ so folget/ wie ein
er Baum das andere Jahr geschnitten werden
. Es wird alhier gesehen/ ob der Baum seine
e an dem Ort/ welche zu der Figur des Baums
nen *emploirt* werden/ gegeben hat/ das ist/ daß ein
er Baum rings herumb (als zu einem *Bouquet*
rdert) mit Aesten wol versehen/ und in der mitten
n ist/ dann so deren etliche nicht an den rechten
komen wären/ allwo sie billich stehen solten/ oder
nden etliche in der mitten/ allwo keine hin gehö-
/ oder aber wären auf einer Seite viel/ auf der
ern wenig Aest/ so müssen alsdann solche Fehler
em anderen Schnitt ersetzet/ und der Baum da-
ch in seine rechte Figur gebracht werden. Zum
mpel: Wann zween Holtz-Aeste weit von einan-

der

der stühnden / und man selbige gern bey ein
haben wolte/ wie wolte man solchem helffen?
Durch Kurtz-schneiden / sintemalen die Aeste
sothanes Kurtz-schneiden nicht allein zusamen
sen / sondern auch deren mehr gibet / als man z
ken nöhtig hat. Deßgleichen ein Baum/ welcher
dem ersten Schnitt auf solche Art gewachsen wär
nemlich eine Seite schön/und mit Aesten wol ver
auf der andern Seiten aber starcke doch wenig
hätte/ wie wolte man solchen zu recht bringen / d
er beyder Seiten *egal* oder gleich käme? Ebenn
muß solches durch Kurtz-schneiden / und zw
dem Ort oder Seite/ wo der Baum die vielen
hat/ geschehen/ dann dadurch wird solcher aufg
ten/ wo es nöhtig ist / hingegen wird er durch
schneiden auch vermehret / allwo es der Baum
dert; indeme er auf der andern Seiten / allda
starcke doch wenig Aeste hat / auch kurtz gesch
wird / auf daß solcher wiederumb neue Aeste h
bringen kan. Item/ wann ein Ast an einem ju
Baum ungefehr brechen solte / wodurch dann
Baum seine Aeste nur halb hätte? So werden
fals die Aeste welche noch stehen/ recht kurtz ges
ten/ und kan man gleich das ander Jahr den B
in seine rechte Figur bringen / welches Kurtz-s
den/ ob es gleich den Baum etwas auffhält/ der
besser ist / einen gantzen als halben Baum zu h
Weilen nun der Baum beyder Seiten Holtz-
und under denselben auch Frucht-Aest stehen
welche als schwache Aeste (so doch zum *usui-fr*
können *adhibirt*, oder Früchte bringen) hier an
hen werden; Solche können ohne Schneide
hen bleiben / die starcke Frucht-äste aber werden
Holtz geschnitten / deßgleichen die Holtz-äste / d

Baum durch solch gelassene Äste der Safft et-
benommen/ durch welches Mittel er alsdañ auß
weyten Schnitt gute Frucht-äste zu geben/ pre-
kan. So auch der Baum nach dem ersten
nitt nicht so viel Aeste/ als wol nöhtig/ herauß
ben / und hätte an statt fünff biß sechs guter
ten Aeste nur drey oder weniger gegeben / so
en solche in dem zweyten Schnitt kurtz geschnit-
biß so lang der Baum gute Aeste herauß gibt/
werden offtermals in dem ersten Schneiden viel
ute Aeste stehen gelassen/ es füget sich aber/ daß
solchem Schnitt bessere / und zur Figur des
ms nutzlichere auf der Seiten (bey den erstern/
e vor gut stehen geblieben) herauß komen/ wann
nun den besten oder neuen Ast behalten wil/ muß
den alten Ast/ in dem zweyten Schnitt samt dem
Holtz hinweg schneiden / auß der *Raison*, wei-
er Baum bessere Aeste gegeben hat / welches
gar leicht an einem Baum/ wann man ihn zum
ten mal schneiden wil/ observiren / oder vorher
kan. Dann wañ wir anmercken/ daß die Holtz-
welche in dem ersten Schnitt stehen geblieben/
und starck in die Höhe schiessen / und frecher als
eue außsehen/ dann müssen solche (wann sie schon
m ersten Jahr stehen geblieben) in dem zweyten
nitt gar hinweg geschnitten werden/ sintemalen/
selbige stehen blieben / wurden sie/ wegen ihrer
ircke/ alle andere Aeste und den gantzen Baum
erben / dañ das ist gewiß/ daß vielmals nach dem
n Schnitt bessere Aeste als vorher stehen geblie-
herauß kommen / hingegen ist nicht zu läugnen/
auch nach dem ersten Schnitt neue böse Aeste
dem Stañ kommen/ welche nicht gut sind/ und
e gleich stärcker als die alten Aeste wachsen/ sind
sie

sie doch falsch / und müssen weggeschnitten we
Wann aber ein Baum das erste Jahr getri
und oben vier starcke Holtz-Aeste/ unden aber
schwache/ und einen falschen Ast stehen hat.
werden die zween oberen etwas länger als die z
underen gelassen/ das ist/ die oben stehen/ werde
drey/ und die unden auf zwey Augen geschnitte
schwache bleiben stehen / der falsche Ast wird a
beym alten Stamm abgeschnitten ; Diesen fal
wollen vielmals die Unwissende für einen Hol
approbiren/ sonderlich wann sie sehen/ daß zween
drey gute Aeste auf einer Seiten / der falsche
auf der andern stehet ; allein alle Aeste / welch
solchem entspringen/ sind untüchtig/ und dem B
nichts nutz/ ob sie gleich starcke Aeste treiben/ bri
sie doch in langer Zeit keine Frucht. Nun hat ei
cher Baum durch den ersten Schnitt/ von wel
wir bißhero geredt / viel und starcke Aeste geg
welcher Baum *vigoureux* oder frech genannt/ w
er starck/ und mit vielen Aesten bewachsen/ und
dieser sonderlich mit Verstand geschnitten seyn
sonsten derselbe in vielen Jahren keine Früchten
gen wird; Er hat vast lauter Holtz- und wenig Fr
äste/ über das haben dessen neue Holtz-äste noch a
an der Seiten angesetzet/ welche wie eine Gabel
miret/ wie dann vast alle *vigoureuxe* Bäume di
an sich haben. Nun fragt sichs/ Weilen dieser B
mehr Aeste gegeben/ als zu seiner Figur nöhtig
man sich im Schneiden zu verhalten ? So
wissen / daß solche Aeste nicht mehr so kurtz / son
lang geschnitten werden/ durch welches Lang-sc
den die Aeste zuruck gehalten / und dem Baum
Fleiß die vielen Aeste gelassen/ damit selbigem der
Safft und Gewalt zu treiben benommen wird/

nicht ohne Ursach / dann es muß einem solchen
im gleichsam eine Last aufferlegt werden / damit
ie vorgesagt / nicht zu geil wird / hingegen mey-
tliche Baumverderber / sie hätten einen vollkom-
n Baum / wann er nur frech und starck wachset /
denselben / je stärcker er wachset / desto mehr
iden / auß welchem blinden Schneiden aber
s anders als noch mehrere und stärckere Aeste
r kommen / wodurch dann solcher Baum end-
antz wild gemacht / und daher in vielen Jahren
einander keine Früchte bringen kan / über das
durch solch scharff Schneiden nicht nur allein
rucht-Aeste / sondern auch die Frucht-Knöpffe in
treiben müssen / ist also die Schuld mit nichten
Baum zuzuschreiben. Hier erfordert noch besse-
rläuterung / nemlich / wie derer viel solcher junge
alte Bäume haben / die starck mit vielen Aesten
chsen ; die jenige betrachten den Baum / und
ssen / weil er viel Aeste hat / müßten sie ihm viel
chneiden ; Item / weil er hohe und starcke Aeste
müßten sie solche kurtz schneiden ; Schneiden
ann die starcken Aeste / so in die Höhe gewachsen /
kurtz / deßgleichen die starcken Frucht-äste / wel-
ahe bey den Holtz-ästen stehen / schneiden sie kurtz /
wol gar hinweg / in Meynung / dadurch den
um vom starcken Wachsen abzuhalten ; Solche
sen aber nachgehends sehen / daß der Baum fol-
es Jahr weit mehr starcke und allzu viel Aeste
ben / so im Baum durch einander stehen. Man
aber hingegen wissen / daß ein Underscheid ist im
hneiden eines starck-wachsenden Baums / gegen
m / der gern Früchte bringet / dann ein solcher kan
kurtz beschnitten werden / weilen es ihm nutzlich
hingegen einem frechen Baum nicht also ; zwar

ein junger frecher Baum muß anfangs auch
beschnitten werden / biß er seine Holtz-äste ringe
umb stehen hat / hernach aber müssen solche läng
lassen werden / dadurch Frucht-äste auß ihnen k
kõnen / diese Frucht-äste bleiben hernach ohne Sc
den / wodurch der Baum den überflüßigen Saff
theilet / und nicht mehr so starck zu treiben ver
nach dem aber kan ein solcher ebenfalls kurtz ges
ten werden / wovon an seinem Ort ein mehre
gedacht werden.

Das Achtzehende Capitel.

Wie ein Baum das erste / andere / d
und mehr Jahre nach einander geschn
werden kan / und was allezeit dabey
acht zu neñen.

WAnn ein Baum das erste Jahr
Holtz-zween Frucht-einen schw
und einen falschen Ast getrieben
was die Holtz-äste anbelanget / w
solche / weilen sie oben an dem St
stehen / nicht länger als biß in das zweyte Aug
sen. Die Frucht-äste / obwolen solche hier gut
auch bey einem alten Baum / ohne daß selbi
schnitten / stehen bleiben / so werden sie doch an
solchen jungen Baum kurtz geschnitten / und das
allein umb mehrere Aeste zu machen / sondern
damit sie die Holtz-äste nicht auffhalten / oder vo
rem zweyten Trieb verhinderen. Der schwach
bleibet stehen / weilen bey solchem keine Gefahr
er grosse *Effecten* thun werde. Endlich wird der f
Ast an dem Ort / wo er herauß gewachsen / abges

Ein Baum in einem mageren oder sandichten
d / wann er schon das erste und andere Jahr
Aeste treibet / kan er doch durch kurtz Schnei-
ld nachlassen / und kleinere Aeste treiben / so er
von der *vigoureusen* Art ist. Es wird auch bey
n Bäumen observiret / daß viel in dem ersten
schön und mit starcken Aesten bewachsen /
ehends wann selbige geschnitten worden / wol-
nicht mehr fort / wiewol man solches (weilen
dem ersten Jahr sich wol angelassen) nicht ver-
t / worzu dann die grosse Kälte und Frost / deß-
n auch die Hitze des Sommers viel contribui-
Insonderheit hat man sich vor der Tröcknung
nfang des Sommers wol vorzusehen. An den
n Baumen / welche nicht recht wachsen wollen /
ie Wurtzel oder Erde / so über der Wurtzel oder
nm sich befindet / mit Moß oder Wasen zugede-
uch zu zeiten wegen der Sonnen Hitz begossen /
en die Wurtzel nicht tieff in der Erden stehet:
n ein Baum / der samt dem Stamm und Wur-
ht über einen Schuh lang gepflantzet worden
an auch nicht tieff in der Erden stehen / wann
nn die grosse Hitze continuirt / und solcher nicht
get wird / treibet er zwar Aeste / wegen des
ts / so er durch das Schneiden vor dem Setzen
mmen hat / doch macht er nicht viel neue Wur-
und ob gleich etliche ansetzen / sind solche unvoll-
nen / auß Mangel voriger Hülffe / wann dann
ch ein solcher Baum zum erstenmal beschnitten
/ in Hoffnung schöne Aeste durch den Schnitt
kommen / so fehlet es / schlägt zurück / und kan im
ten Jahr nicht so viel treiben / als er im ersten
getrieben hat / allein die gröste Schuld ist meh-
eils dem Stamm / worauff sie gepfropffet sind /

als etliche Arten starcke Biren-Bäume / welch
Aepffel-Quitten / *Coignier* genannt / gepfropffet
bige treiben zwar anfangs starck / hingegen feh
ihnen am Safft / daß sie solche starcke Art B
erhalten können / darumb der Stamm bey der
pfropfften dicker als die Quitten werden / auch
und frühzeitig Herbst an Blättern machen / di
ren-Quitten / *Coignaßier*, sind die besten. Etlich
dienen sich der Weißdorn / halten aber keinen
stand. Die Pferstich und *Apricot*, wann sie w
umb auf ihre eigene Stämme gebracht werden
an etwas feuchten Orten stehen / können bald ve
ben / auß Ursach / weilen ihre Wurtzeln tieff in die
gehen / deßwegen die Pflaumen-Stämme für solch
besser sind / wiewol die Mandel-Stämme noch b
wann der Gummi solchen nicht gefährlich wäre.
Pflaumen werden zwar auf ihre eigene Stämm
bracht / wiewol die Kern oder Steine von den
genannten *Dames noir*, wann solche gesteckt ode
säet / noch besser / und zu denen vorgemeldten seh
sind. Starcke Gattung Aepffel-Bäume / welch
die gar kleine Johannis-Stämme gepfropffet
sammen gewachsene Rinden haben / und kleine
Früchte tragen / wachsen wol anfangs starck / l
aber bald nach / die andere Arten aber / welche so
gerade Stämme haben / etlicher Orten Jacobi-
genannt / bringen grosse süsse Früchte / sind auch
ser / und halten Bestand / doch sind die Para
äpffel noch besser. Es sind über die vorerwehnte
ten Johannes-Stämme noch mehrere / einige da
haben gar subtile dünne Schalen oder Rinde / s
geschlacht von Stamm / und wachsen anfangs s
wie die Weiden / deßwegen sie auch *Pomme de S*
genennet werden / bringen nicht gern Früchte / un

eich solche bringen/ haben sie doch keinen rechten
ɔmack / halten auch keine Probe. Alle wilden
mme/ als Biren und Aepffel/ sind zu den Zwerg-
men nicht gut zu gebrauchen/ wiewol etliche sich
esteckten oder gesäeten Kernen von guten Biren
nen/ als da sind die Kernen von denen *Beure, Ber-
tte, petit Muscat, &c.* deßgleichen von Aepffel-
en oder allerley Kern von *Reinetten, Pomme
, Calville, Fenouille, &c.* säen solche Kernen im
t- oder Früh-Jahr / und bringen hernach das
g-Obs darauff. Diese jetzt-erzehlte Arten geben
Stämme / wie die anderen auch/ doch sind sie
die wahl besser/ daher man sich im Mangel der
ten- und Johannes-Stämme / vor gewisse Art
hte / welche nicht starck wachsen / bedienen kan/
ɔor die *Beure grise, l'Ambrette, l'Orange, le Beside-
Portail, le petite Reinette, la Pomme d'Apie, la
pendy Sangain*, endlich vor alle *Reinettes* und *Fe-
lette*, doch muß bey solchen Bäumen das Auß-
en und Außschneiden in Sommers-Zeit nicht
essen/ sondern starck practicirt werden; So man
Quitten- und Johannes-Stämme haben kan/
ist nicht rahtsam einen wilden Stamm von vor-
eldter Art Kerne zu neñen. Damit wir aber wie-
mb zu vorigem Schneiden / für das dritte mal
hneiden kommen/ so muß er also geschnitten wer-
nemlich die Holtz-Aeste auf drey biß vier Au-
/ und allezeit bey einem solchen Aug / das von
Baum hinauß stehet/ auch muß der Schnitt ge-
bey dem Auge geschehen/ dann so das Aug her-
wachsen/ und der Baum sich in der mitten offen
en/ (wir reden hier von einem *Bouquet*) und wann
n sich auf obbeschriebene Manier mit dem Schnei-
verhält/ bleibet der Baum allezeit in seiner rechten

Figur. Hingegen wann der Schnitt bey einem
welches inwerts dem Baum stehet/ geschihet/ w
folgen/ daß der Ast auch inwerts des Baums
schlagen muß/ welches dann nicht seyn soll. W
aber der Schnitt genau beym Aug geschihet/ so
wächset solcher / also / daß man solchen/ wann
Baum anfängt zu grünen/ nicht mehr erkennen
daß solcher geschnitten worden/ im Gegentheil/ n
der Schnitt (wie vor gesagt) nicht genau beym
geschihet/ rund und kurtz gefasset ist/ wird solches
über dem Aug stehen geblieben/ im Soñer dürr
daher auch an den dürren Stumpfen/ *Argot* oder
got, wie es die Frantzosen nennen/ erkañt; Die Fr
Aeste sind an einem solchen Baum alle stehen g
ben/ ungeachtet solche inn- und außwerts stehen
ben ihre Länge / außgenommen die gar zu lang/
ein wenig abgenommen/ doch ist es nicht daran
gen/ wann sie gleich über den Baum herauß ste
sintemalen die Holtz-äste gleich im Majo wieder
vorlauffen/ und ist nicht eben viel/ daß man die H
und Frucht-äste ohne Underscheid oben an dem B
zugleich wegschneide/ gleichsam als wann solche
der Sense weggemähet wären. Dieses wird in
dritten Schnitt/ ehe solcher geschihet/ in acht gen
men/ ob der Baum durch den zweyten Schnitt/ se
acht/ zehen und mehr Holtz-äste gegeben hat/ ob
che alle gut sind oder nicht/ und ob sie alle können
hen bleiben / worauß man hernacher argument
und schliessen muß/ ob solche lang oder kurtz gesch
ten werden müssen. Man muß sich mit dem Sch
den niemalen übereilen / sondern allezeit den Ba
vorher wol betrachten / was für Art solcher ist/ o
vigoureux, massen sehr viel daran gelegen/ daß n
einen Underscheid under starcken und schwa

Bäu

men (verstehe im Schneiden) zu machen wisse.
er wolle der geneigte Leser observiren/ daß man
jungen Baum in die Höhe lässet/ ehe und be-
so viel Aeste als zu einer Figur nöhtig gegeben
Wann auch gleich ein Baum im ersten oder
n Jahr 5. 6. und mehr Aeste gegeben / welche
wären den Baum zu figuriren/ oder seine Ge-
zu geben/ nichts desto weniger werden solche et-
kurtz geschnitten/ damit sich der Baum gleich
ngs unden von einander gibet / dann durch sol-
Kurtz-schneiden wachsen die Aeste von einander/
es/ wañ man anders den Baum lang schneiden
e/ nicht geschehen kan; Es thut nichts zur Sach/
leich nicht ein Baum wie der ander wächset/ dañ
er das erste Jahr nicht gibet/ muß er das ander
r geben/ wil er in den ersten zweyen Jahren nicht/
uß er doch durch das dritte und vierte Schnei-
ohnfehlbar Aeste geben / biß wir contentirt sind/
warumb wollen wir hieran zweiffeln? da wir
einen solchen Baum under unserer Gewalt und
tion haben/ und denselben nach unserm Gefallen
n können / alldieweil er noch jung ist / anderst
den solche meisterloß / und treibet seine Aeste/
nd an welchem Ort er wil/ sie mögen den Baum
n oder nicht/ wachsen nur wo sie Lufft haben/ und
nn man dann einen solchen Baum durch künstlich
hneiden nicht zwingen thäte/ daß solcher an dem
t/ wo er sonsten nicht gern wil/ Aeste wider seinen
illen herauß zu geben/ wurde er solches nicht thun/
wegen einem Baum / an dem man nur das ge-
gste spüret / daß solcher schädliche Aeste an sich
hen wolte/ weißlich und mit Verstand nachgestel-
werden muß/ und so er ja auf einmal nicht zu recht
oringen wäre/ muß uns keine Zeit reuen / und ihm

zwey/drey und mehr Jahre abwarten / biß so
wir unsern Zweck erreichet. Dann wann solches/
weil der Baum noch jung/nicht recht practiciret/
auf jetzt-gemeldte Art gemacht wird/ macht uns
nach ein solcher Baum in seinem Alter viel meh
schaffen/wie uns das nächstfolgende Capitel mit m
rerem lehret. Weiters ist bey dem dritten Sch
zu betrachten / daß bißweilen ein Holtz-Ast / de
dem zweyten Schnitt für gut erkañt worden/
offtermals zwey biß drey neue Holtz-äste nach
neuen Schnitt hervor bringet / welche aber iñn
dem Baum gewachsen/ und deßwegen solche zur
gur des Baums nicht können gebraucht werden
nachmals auß dem alten Stamme bessere Aeste
vor kämen/dann werden vorige samt den alten Ae
in dem dritten Schnitt von dem Baum geschnit
und hingegen diese/ welche dem Baum die rechte
stalt geben/ stehen gelassen. Im Fall aber keine be
re Aeste erfolgen / alsdann wird der Ast kurtz
schreg geschnitten/ auch kein Aug observiret / auß
sach/ dieweilen der Schnitt im alten Holtz geschih
So es sich aber weiters begibet/ daß ein falscher
an einem solchen Baum anschlagen wolte/ dañ m
selbiger ohne Zeit-verlieren herauß geschnitten w
den/ und da ja auß diesem Schnitt wiederum b A
treiben wollen / werden solche gleich den folgen
Máy ebenfalls hinweg geschnitten. Weiters/wa
zwey Holtz-Aeste nahe bey einander stehen / könn
solche wol (verstehe an einem jungen Baum/ der
nig Aeste hat) stehen bleiben/ allein an einem solch
wovon wir anjetzo reden/wird der beste stehen ge
sen. Ferzner/ so an einem Holtz-ast das obere Au
so gleich bey dem neuen Schnitt stehen gebliebe
nicht/ wie man es gerne hätte/ gewachsen wäre/ o
al

wie es bißweilen geschihet / gar außgeblieben/
eder weilen es auß Unfürsichtigkeit abgestossen/
durch die Raupen verhinderet worden / und es
et sich hernach/daß ein ander Aug/neben diesem/
Ast herfür bringet / welcher aber inwerts dem
m gewachsen / sintemalen es das rechte Aug
ist/ worauß solcher entsprossen/ und dahero den
en Ast nicht geben können / wann nun solches
utrüge / so wird folgendes Jahr der Ast kurtz/
bey einem solchen Aug/ das vor dem Baum her-
verts sihet/ geschnitten/ damit durch solch Kurtz-
iden ein neuer Ast auß dem Baum herfür ge-
t wird ; So aber underhalb diesem Ast/ der in
Baum hinein gewachsen / ein anderer auß dem
ren Aug desselbigen Holtz-astes getrieben/ solcher
außwerts stühnde/dann wird der obere Ast/ der
lich hinein stehet/ samt dem alten Holtz bey dem
n Ast / so herauß stehet / abgeschnitten / auf daß
allezeit die rechte Figur eines Baums behalte.
mn es sich ferner begibt/ daß ein Baum seine
z-Aeste auf die Seiten / oder underſich nach der
en hangen hat / gleich etlicher Art / als *le Bon tien d'eſté, le Rambour, la Chataignier, la Cavillé, &c.*
en wird geholffen/ daß man die Augen aufwerts
n den Baum hinein schneidet / biß solche den an-
gleich stehen. Es kan wol geschehen/ daß ein Ast/
her das erste Jahr zu viel außwerts gewachsen/
andere Jahr auch einwerts sich ziehen kan/ auch
her zu viel in den Baum hinein das andere Jahr
stehe durch das Schneiden) außwerts stehen kan/
n muß keinen Ast/sonderlich an einem *Bouquet*, mit
em Biegen beschwären/ oder mit Gewalt zu zwin-
suchen. So ein Holtz-ast an einem vollkomme-
Baum (*Bouquets*) in der mitten herauß wachset/

muß solcher gleich hinweg geschnitten werden/ w
sen ein solcher Ast den Baum gantz verunstalten
verstellen / und auß der rechten Ordnung brin
wurde / wann er aber hinein gewachsen/ kan er a
(wann anders nicht viel Frucht-äste in dem Ba
wären) wol stehen bleiben / sintemal ein Baum
wendig nicht gar bloß/ oder ohne Aeste seyn soll/
aber Frucht-äste sind/ da ist der Holtz-ast nichts
Wann ein Baum *vigoureux* gleich das erste J
an seinen Aesten kurtz geschnitten worden/ und d
den ersten Schnitt viel und schöne Aeste gegeben
die wol stehen/ und nun solcher zum zweyten ma
geschnitten werden/muß man in acht nemen/daß
solchen biß in das dritte und vierte Aug schneide/
mit er vom starcken Wachsen zuruck gehalten/
etwas nachlasse / doch kan man selbigen im dri
Schnitt wiederumb kurtz schneiden / so er aber
auff dennoch starck fortwachsen wolte/ kan man
in dem vierten Schnitt wieder lang lassen / neu
die Aeste einen zwerch-schuh/ oder auch etwas lä
wodurch der Baum das starcke Wachsen einste
und der viel Safft sich in die schwache Aeste zi
wird/ welche alsdann Früchte bringen / wann d
solches geschihet/ läßt ein solcher Baum von sich
sten nach starck zu wachsen / und kan hernach all
kurtz/ und in seiner gehörigen Form underhalten
den / biß er wieder starck zu treiben anfänget.
Baum der starck wächset/ muß eben nicht allezeit
geschnitten werden/ sondern einmal lang/ das an
Jahr kurtz ; zum Exempel/ es wäre ein solcher B
in dem fünfften Jahr kurtz geschnitten worden /
dadurch wiederumb starcke Aeste gegeben / so
alsdann solcher in dem sechsten Schnitt / umb
Baum den Safft zu benemen / lang gelassen /
n

nn hernach das Kurtz-schneiden darauff erfolget/
nget solches Frucht-äste/ auch an denen Orten/wo
h keine gewesen/ welches dann bey einem solchen
uum *vigoureux* practiciret/und sonderlich mit Ver-
nd geschnitten seyn wil / anders solcher in vielen
hren keine Früchte geben kan. Wann aber ein
her Baum 6. 7. 8. oder mehr Jahre alt wurde/
) es begäbe sich/ daß an einem Ast zween oder drey
ltz-äste bey einander gewachsen / so ist zu wissen/
ß von solchen Aesten nur einer stehen gelassen wird/
in wo ein Baum gnug Holtz-äste hat / muß man
en keine mehr zu machen suchen / sintemal die viel
r übrige Holtz-äste einem Baum sehr schädlich;
nn ferner auch an einem alten Baum viel solcher
ste koñen / auch der Baum ohne dem schon etwas
h gewachsen wäre / so müssen etliche deren neue
ltz-äste/ samt dem alten Holtz von dem Baum her-
ß und hinweg geschnitten werden/ welches von de-
n Frantzosen *Ravaler* genennet wird/und kan durch
ch Abwerffen ein Baum/ wann er schon in seiner
igend 5. 6. biß 7. Jahre etwas hoch gelassen / wie-
erneuert werden/ wovon weiters in dem nachfol-
nden Capitel gemeldet werden soll. Ein junger oder
er Baum/ der viele Früchte und wenig Holtz brin-
/ muß allezeit kurtz in dem neuen Holtz geschnitten
rden / dann die Holtz-äste an einem schwachen
aum auch Früchte bringen / muß dahero in den
rcken Aesten Holtz und Frucht/ eben wie an einem
rcken Baum die Frucht an den schwachen Aesten
sucht werden/ zumalen die schwachen Bäume nicht
ehr Safft als ihre Früchte zu ernehren / übrig ha-
n. Etliche starcke Bäume mit vielen Holtz-äsien
ben bißweilen das Ansehen/ als ob sie gleich Früch-
in der Menge geben wolten/ stehen aber viel Jahr

(wann

(wann kein Mittel erfunden wird) ohne Frucht/
hingegen man zuweilen an einem schwachen Ba
solche Aeste wahrnimmet / welche in dem Win
schlechte Anzeig/ Früchte zu tragen/ geben / denn
in dem Früh-Jahr mit ihren Blumen und Früch
gewünscht hervor kommen/ wie dañ etliche Art B
me an den neuen oder jährigten Holtz-äsien Frü
tragen / als da sind etliche Sorten von *Reinet*
Fenouillette, *Pomme d'Apie*, auch die *Beure grise*, wel
letstere / wann selbige zu einem *Bouquet* gebrauc
wegen ihrer grossen Frucht/in der mitten nicht so
offen seyn soll / alle solche Art Bäume müssen all
kurtz / obschon Frucht-Knöpffe mit den Aesten
weg geschnitten werden / dann ohne solch Ku
schneiden selbige nicht in den Stand kommen/ s
dern alle Aeste werden zwar Früchte tragen/ allein
Frucht wird alle Jahr kleiner/ lässet nach zu wachs
und fänget endlich an zu sterben. Es ist alhie d
zu melden/ wie etliche Unerfahrene einen fruchtba
Baum haben/ selbige meynen/ sie dörffen keinen
von solchem Baum schneiden/ und da sie ja etwan
Schneidens sich underfangen / bilden sie sich ein
seye gnug/ daß man nur oben die Spitzen ein we
abneme / und die Holtz-äste/ so Früchte bringen/
Leibe nicht berühre. Wann dann ein solcher Bau
wie gesagt / an allen seinen Aesten Früchte hat/ w
chen solche Leute ein groß Miracul von selbigem/
Meynung/ sie haben alsdann einen schönen wol-fig
rirten Baum / allein wir lassen solchen Unwissend
ihre Freude / und sagen / daß solches bey weitem
vollkommener Baum sey/ ob er schon anfangs s
ne Früchte hat / dann Früchte und Blätter ist all
nicht genug zu einem schönen Baum / sondern
halte vielmehr einen solchen für einen köstlichen u
schön

nen Baum/ der viel starcke/ viel schwache gesun-
leste hat/ und lang leben kan/ massen es ja weit
r viel Aeste/ viel Früchte/ und ein langes Leben
inem Baum zu haben/ als wenig Aeste/ wenig
chte/ und kurtzes Leben/ und kan also nichts scha-
/ daß ein Baum/ der gerne Früchte/ und wenig
z bringet/ kurtz so wol an denen Holtz- als lan-
Frucht-ästen geschnitten wird/ ungeachtet/ und
ts daran gelegen/ wann auch gleich Früchte mit
geschnitten werden/ hat es doch nichts zu bedeu-
/ sintemal solches zu des Baums Nutzen geschi-
umb solchen künfftig bey vielen Aesten und Früch-
fürnemlich aber bey langem Leben zu erhalten.

Das Neunzehende Capitel.

ie einem jungen und alten Baum/ so malen recht geschnitten worden/ zu helffen ye/ deßgleichen von Ravaler oder Abwerf-fen/ auch wie ein Baum in Früchte zu bringen.

Eilen ins gemein vieler Orten Bäume gesehen werden/ welche niemalen keinen rechten Schnitt bekommen/ oder wol gar durch unverständig Schneiden vast ruiniret worden/ haben für nöhtig er-tet/ gleich zu Anfang dieses Capitels einen solchen . biß 4. Jahr gestandenen und niemals recht ge-nittenen Baum vorzunehmen. Und nemlich von hen/ welchen anfangs der Stam zu hoch gelassen; olchem nun zu helffen/ und in sein gehörige Figur oringen/ ist/ daß der Stamm solches Baums mit n andern Aesten im Früh-Jahr kurtz abgeschnit-

ten

ten werden muß/ so/ als wann solcher erst wäre g
tzet worden / auß welchem Schnitt andere sch
Aeste treiben/ die besten davon reservirt/ und zu
Figur des Baums gebraucht werden/ und ist
keine Zeit an einem solchen Baum verloren/ ob
gleich Früchte mit hinweg schneidet / indeme sol
nach herauß gegebener Aeste in kurtzer Zeit vollk
menere Früchte bringet/ hingegen ohne vorgez
Hülffe noch lang stehen bliebe/ und nimmer ein
ter Zwerg-Baum darauß werden/ massen durch
Hoch-wachsen unden an dem Stam keine Aest
auß schlagen können/ und derohalben wenig Aeste
solchem Baum zu finden/ wañ auch gleich die Frü
jetzt-gemeldten Baums im Anfang / da der Ba
noch jung ist/ groß und vollkommen werden / so
es doch in die Länge keinen Bestand/ sondern nim
alle Jahr nach und nach ab/ welches natürlich/
auß folgender *Raison* nicht anders seyn kan. D
ein Zwerg-Baum/ indeme er auf einen kleinen St
gepfropffet ist/ kan kein hoher Baum werden/ l
man ihn zu hoch/ so hat er nicht Safft genug/ di
der Höhe stehende Aeste und Früchte zu ernehr
dann der Stamm worauff er stehet/ ist von kle
Art/ und nicht möglich/ so viel Safft in die Höh
treiben/ worauß dann folget/ daß ein solcher Ba
alle Jahr vom Tragen und Wachsen abnemen m
darumb ist es/ wie vor gesagt/ viel besser/ solche B
me/ die etliche Jahr nicht recht geschnitten / und
hoch gelassen worden sind / wiederumb kurtz in d
alten Holtz abzuschneiden / welches dann an vie
hunderten practicirt worden. Es hat auch nichts
sagen / wann gleich der Stamm dick ist/ wann
der Baum gesund ist / und eine frische Rinde h
auch so ein solcher auß dem alten Stammen 2. 3. u
m

r Stamm-äste gemacht/ die nicht gar zu hoch wá-
werden solche Stam-äste abgeschnitten/ und nur
ß 6. Zoll alt Holtz gelassen. Die Zeit/ so underdeß-
biß der Baum repariret/ verloren gehet/ ist wenig
legen/ sintemal er in kurtzer Zeit mit weit grösse-
Nutzen als vorhin solches ersetzen kan/ hernach
man zusehen/ daß die/ welche zu starck treiben/
t zu viel Aeste stehen bleiben/ auch wo er viel star-
leste hat/ in dem erst und zweyten Jahr nicht zu
geschnitten werde. Auch hat man sich in acht zu
en/ vor den Aesten *Gourmands* genannt/ welche
andern gar starck zu wachsen pflegen/ ist aber dem
um sehr schädlich/ weilen er allen Safft von dem
um oder seinem Mutter-ast an sich ziehet/ deßwe-
muß solcher Ast herauß geschnitten werden/ und
icht stehen bleiben/ im fall aber Mangel an Aesten
e/ wird dieser nicht wie andere Aeste bey einem
gen frischen Aug geschnitten/ anders solcher nur
urch gestärcket/ und Ubel ärger machen murde/
ern muß kurtz in dem dicken Holtz bey den kleinen
itter-augen geschnitten werden/ wie dann in dem
gen Capitel allbereit von dergleichen Ast-Er-
lung geschehen; damit man aber solchen besser
nen lerne/ ist zu wissen/ daß er an jungen und alten
umen anzutreffen/ stehet vast allezeit oben bey den
lt-ästen/ kommen auch auß dem alten Holtz ent-
er unden oder an der Seiten des Baums/ etliche
hen gleich 2. 3. andere Aeste ihrer Seiten/ sind
ck/ frech/ wie die falsche Aeste/ haben aber keine
e Augen wie dieselbigen/ sondern grosse Holtz-
gen/ stehen viel enger bey einander als an den fal-
n Aesten; Ihre Art ist ferner/ daß sie gemeinig-
allzeit höher und stärcker als andere Aeste treiben/
wollen gleichsam den Baum allein versehen/

nichts

nichts desto weniger ziehen sie den Safft von sol
und verzehren selbigen allein/ deßwegen sie auch
ser/ oder *Gourmandes* genennet werden; man kan
solchem Baum/ so zu reden/ keinen bessern D
thun/ als daß man ihm solche Aeste beneme/ sin
bey einem jungen Baum selbige *absolutè* nicht zu
den/ bey einem alten Baum aber kans wol ge
hen/indeme man durch die Erfahrung hat/ daß
schöne und grosse Früchte bringen/ also/ daß
ein *Gourmand* an einem Ort/da Frucht-äste man
stehet/ muß selbiger kurtz biß in die kleine Aug
in seinem dicken Stam oder Holtz etwas enge
einander stehen/ und nicht bey den frischen gr
Holtz-augen geschnitten werden/ anders solcher
derumb zu starck treiben wurde/ wäre besser gar
weg. Auß dem Kurtz-schneiden aber entstehen
welche zwar keine rechte Frucht- und Holtz-Aeste/
dern *indifferente* Aeste zu nennen/ solche müssen
folgendes Jahr wie die Frucht-äste tractiret un
schnitten werden (wiewol under solchen/ wie fe
gezeiget wird/ auch ein Underscheid zu machen) n
aber sothane Aeste selbigen Sommer in dem M
oder Junio darauff außgebrochen/ kan auß sol
Gourmand-Ast auch gute Aeste/ ob sie gleich in
ersten und zweyten Jahr keine Früchte bringen/
springen/dennoch solche in dem folgenden dritten
vierten Jahr ohnfehlbar anschlagen/und schöne g
Früchte geben/ und das viel Jahre nach eina
continuiren werden/ welches dann die schwache
Frucht-äste nicht prästiren können. Wann abe
Baum Holtz-äste überflüßig hätte/ dann wird
solcher Fresser oder *Gourmand* gelitten/ auch wa
schon oben am Baum stehet/ nicht stehen gela
noch weniger kan solches an einem Baum/ der

m

n Früchte getragen hat/ geschehen/ es seye dann/
nan den Baum dadurch sehr übertreiben wolte.
nn ein Baum 5. 6. biß 7. Jahr gestanden/ und
) das unrecht Schneiden viel Aeste bekommen
vie dann etliche der Meynung/ daß sie durch das
Schneiden dem Baum das starcke Wachsen
eiben wollen / wodurch aber allezeit mehr Aeste
r kommen ; Solchem zu helffen / müssen dessen
-äste/ so oben herumb stehen (wann anders der
m durch das scharffe Schneiden nicht zu hoch
ben) in dem Schneiden einen oder anderthalb
h Schuh lang gelassen werden / verstehe die
/ so zur Figur des Baums dienen/ die anderen
so sich hierzu nicht bequemen/werden abgeschnit-
und kan also solcher Baum das folgende Jahr
wiederumb kurtz geschnitten / und durch solch
Schneiden alle Jahr schöner gebracht werden.
t hier zu mercken/ daß die starcke Frucht-äste nicht
Holtz/ das ist/ kurtz geschnitten werden/ wodurch
llzu viel Aeste anschlagen/und den Baum gleich-
rsticken/ wie dann an vielen ruinirten Bäumen/
Frucht-äste viel andere Aeste hervor bringen/ zu
/ solche viele Aeste aber müssen samt diesem/ wor-
elbige stehen/ oder herauß gewachsen sind/ eben-
hinweg geschnitten werden. So auch ferner ein
m 8. 9. 10. oder mehr Jahre gestanden / und
Unwissenheit des Schneidens zu hoch gelassen
:/ kan solcher doch alle Jahr kürtzer gemacht wer-
welches dann durch das so genannte *Ravaler* oder
erffen/folgender Weise geschehen kan. Nemlich/
erden ungefehr an der Helffte des Baums alte
e oder Stämme gesuchet / da zwey bey einander
eine Gabel formirt stehen/ von welchen zweyen
der älteste weggeschnitten / und der jüngste / so

die beste Rinden hat/etwas lang stehen gelassen
und können also viel Aeste auf solche Weise vor
gleichen Bäumen geschnitten werden. Das fo
de Jahr treiben alsdann die Aeste/ welche stehe
blieben/wiederumb junge Holtz-äste/ von welch
dem Schneiden nur die underste stehen bleiben
aber oben an dem Ast stehen/ werden sam̃t dem
Ast hinweg geschnitten/ und das heißt eigentlic
werffen. Dieses Abwerffen wird vielmalen auc
den jungen Bäumen/ sonderlich an denen/ so de
vigoureux sind/ gebrauchet/ und auf folgende M
verrichtet. Es mag ein junger Baum im Platz
Speillier oder *Bouquet* stehen/ wann solche geschn
und von demselbigen Schnitt oder Ast/ so stehe
blieben/ zween/ drey oder mehr Holtz-Aeste
men wären/ ist zu wissen/ und in acht zu nem
daß alsdann von solchen Aesten der/ nemlich/
der Figur des Baums nutzlich/ behalten od
serviret wird/ wann es auch gleich der underste
und noch 1.2. oder mehr Aeste über solchem stühn
alsdann werden solche sam̃t den alten gantz g
bey dem understen Ast abgeschnitten/ dann so
Aeste stehen blieben/ und wie Gabeln geschn
wurden/machet alsdañ der Baum zu viel Holtz
darumb das *Ravaler* bey vielen Bäumen höchst
tig/ wobey zu mercken/ daß ein Baum/ er mag
oder kurtz seyn/ und zu viel Aeste hat/ doch allezeit
ser/ daß man seine alte Aeste gar hinweg schneide
daß oben die junge solten beschnitten werden.
Baum *vigoureux*, wann er alt/ und zween
Holtz-äste beysam̃en stehen hat/ wird niemalen
auf Gabeln geschnitten/ sondern wann der und
Ast herauß stehet/ wird der obere abgeworffen/
er aber hinein/ wird der obere biß auf ein oder

n kurtz geschnitten / hingegen der / so hinein ste-
gar abgeschnitten / biß etwan das andere Jahr
Kurtz-schneiden des oberen Asts ein besserer
hlagen möchte / worauff dann dieser / so stehen
eben / und kurtz geschnitten worden / dennoch
dem alten Holtz / und bey dem Ast / so selbiges
herauß gewachsen / weggeschnitten werden muß /
auf solche Weise kan man allezeit einen Baum
und in einer schönen Figur haben. So ein al-
Baum nicht viel mehr wachsen oder mit guter
htbarkeit zunemmen wolte / werden seine neue /
nicht die alten Aeste kurtz geschnitten / anders so
ihn an den alten beschnitte / er gar bald verdär-
olte / wird man gewahr / daß noch Leben in ihm
so treibet er auch Holtz-äste / und kan noch lange
Früchte bringen. Es sihet bißweilen ein Baum
e Jahr schlecht auß / daß man vermeynt er wolle
verdärben / allein durch das nutzliche Schneiden
en jungen Aesten erholet er sich öffters / und be-
dadurch Hülff und Lufft zu wachsen. Wann
ein alter Baum an Holtz und Früchten nach-
/ wenig und kleine Früchte gibet / das Holtz
dürr und schwach wäre / dann ist es besser / daß
er herauß gerissen / und ein junger an dessen
lle versetzet wird; Einem jungen und alten Baum
as Abwerffen gut / verstehe / wann solche zu viel
tz-äste bey einander stehen haben / nur daß solches
echter Zeit / wann man die Bäume schneidet / ge-
he / und das allezeit genau bey dem Ast / der stehen
bet / wird auch vast nicht wahrgenommen / daß
Aeste von dem Baum geschnitten sind / auch kön-
zugleich die alten samt den neuen Aesten weg-
hnitten / und die underhalb diesen stehen / säuber-
beschnitten werden / auf welche Art oder Manier

alsdann der Baum umb ein merckliches kürtze
macht wird. Wie aber ein Baum in Früch
bringen seye/ werden wir vorhero einen Under
der Bäume machen/ und so viel als nöhtig/ sole
erkennen lernen. Es finden sich demnach Bä
die gleich das erste Jahr/ da sie gepflantzet wo
Früchte bringen / welche dann von vielen das
Jahr auch abgebrochen/ und nicht an dem Baum
lassen werden; unsers theils lassen wir solche Fr
alle hangen/ sonderlich wañ wir sehen/ daß der B
1. 2. oder mehr starcke Aeste hat/ und können
Früchte dem Baum nicht verhinderlich seyn. E
Art Bäume bringen nach dem ersten Schnitt/
zweyten Jahr/ schöne Früchte/ welche hernach in
4. 5. biß 6ten Jahr (so sie recht geschnitten wor
Früchte die Menge geben. Es sind auch etlich
Bäume/ so starck wachsen/ auch in 3. 4. 5. Ja
noch keine Früchte geben wollen/ dennoch muß
sich mit solchen nicht übereilen / sintemalen derse
Art und Eigenschafft ist/ daß sie anfangs Hol
ben wollen / wodurch dann der Safft sich verli
und der Baum schwach wird / dann zu viel E
machet keine Früchte / deßwegen muß ein so
Baum zeit haben/ biß er viele der schwachen Aes
sich genommen/ alsdann bringet er seine Früchte
vor / wodurch der Safft wegen der Früchte in
Baum sich vertheilet / und keine Gewalt meh
starck zu treiben vermag. Ein frecher Baum bri
seine Früchte nicht so bald/ als man sich wol einbil
sonderlich wann solche in einem fetten Grund ste
wollen derowegen Zeit haben / doch ist die gr
Schuld dem / der solche schneidet / beyzumessen /
selbige in vielen Jahren keine Früchte bringen kön
zumalen sie einen solchen Baum / weilen er si
wá

set / allezeit kurtz schneiden / und das nicht allein
nen Holtz-äsien / welche oben stehen / sondern
iden auch so gar die Frucht-äste / so an den Sei-
ehen / als da sind die starcken Frucht-äste / welche
erence genennet werden / eben so kurtz / wie die
z-äste / wodurch dann der Baum ohnmöglich
hte geben kan; sintemalen er durch solch verderb-
Schneiden zu starckem Wachsen gezwungen / und
ein solcher Baum mit genauer Noht schon et-
oenige Früchte herfür bringet / ist es doch nicht zu
n / dann ein Baum muß von rechts wegen unden
der Erden an biß oben an die Holtz-äste rings
n auß- und inwendig an allen Aesten mit Früch-
angen / welches er dann durch ein recht verstän-
Schneiden prästiren kan. Warumb aber ein
m einem jeden nach seinem Verlangen solche
ge Früchte nicht gibet / wird nachfolgendes wei-
ußgeführet werden. Wir haben vorhin bey Er-
nung junger Bäume beschrieben / daß *man einen*
den Ast für keinen Holtz-Ast ansehe / welches
ntlich erlernet und bekandt seyn wird; vorhero
/ ehe solches nicht bekandt war / hat einer gar
lich und eben so bald einen falschen für einen
z-ast / oder Holtz für einen Frucht- oder diesen
gar für einen falschen Ast genommen / auß Ur-
n / weilen ihm kein Ast bekandt gewesen / noch
weniger deren Effecten oder Würckungen ge-
t hat. Nun finden sich noch würcklich viel sol-
Bäume / welche von falschen und *Gourmands*-
en anfangs erzogen worden / solchen sind die
chte nicht so gar wolfeil. Uns ist bekandt / daß in
ersten und zweyten Jahren keine *Gourmands*-äste
ie Bäume kommen / wol aber viel falsche / und
n dann die Unwissenden diesen falschen für einen

Holtz-ast halten und schneiden / dann wird erst
solchem ein *Gourmands*-Ast/ solchen Fresser schn
sie nachgehends in den frischen Augen / ist als
kein Wunder / daß ein solcher Baum in 4. 5.
mehr Jahren keine Frucht geben wil. Wir sagen
ermahnen nochmalen/ daß ein Baum soll alleze
längste und kürtzeste Manier im Schneiden h
das ist/ die Holtz-Aeste sollen nicht zu lang od
kurtz seyn / auch die falschen Aeste müssen von
Baum hinweg geschnitten werden / dann bey
gen Bäumen zuweilen solcher Aeste 2. biß 3. beys
stehen/ NB. ist also nicht nöhtig *Gourmands*-Ae
machen / sintemalen selbige von sich selbsten
mehr als einem lieb ist/ an die Bäume kommen
mancher sich nicht zu helffen weißt/ wissen auch
woher es koñt/ daß der Baum so starck in Holtz
bet / und keine Früchte bringet; auß welcher u
senden Erkanntnuß dann folget/ daß alsdann
Bäume gantz wild und verstellet werden / auch
niemand zu verwundern hat / daß solcher bi
keine Früchte bringen wollen/ deßwegen einen
Liebhaber hiemit zu erinnern/ sich in acht zu ne
und vorher wol zu erwegen / wo und an wel
Baum solche zu dulden oder stehen bleiben kö
dann man muß betrachten/ daß an denen Bäu
welche noch keine Früchte getragen/ weder *Gourm*
noch falsche Aeste stehen gelassen/ noch weniger
bey einem frischen Aug geschnitten werden. H
gen muß durchgehends verstanden werden/ da
Holtz-ast allezeit bey einem frischen vollkoñenen
soll geschnitten seyn/ deßgleichen wo hierinnen g
den wird bey dem vierten Aug zu schneiden/ we
verstanden die vier Holtz-augen und die kleinen
ter-augen/ so ein- oder halben Zoll Anfangs des

beysamen stehen und nur Blatter bringen/nicht
gezehlet werden/ sondern nach denselben finden
ie rechte Holtz-augen/ diese werden alle gezehlet/
ögen hinein/ auf der Seiten oder außwerts ste-
biß man komt auf das dritte oder vierte Aug/ so
erts des Baums stehet/ es wird auch hierinnen
al gefunden/ daß ein Ast bey dem dritten oder
en Aug soll geschnitten werden/ weilen vielmal
dritte in den Baum hinein/ und das vierte her-
auch dieses hinein/ und das dritte herauß werts
t/ kan also kein gewisses Aug vorgeschrieben wer-
auch wird an etlichen Arten/ sonderlich Aepffel-
umen gesehen/ daß an einem Holtz-Ast allezeit
Holtz-augen nahe gegen einander über stehen/
e zwey Augen werden nur für ein Aug gezehlet.
ner wird bey dergleichen Bäumen in acht genom-
/ daß die Aeste *indifferences*, welche keine rechte
z- noch Frucht-Aeste seynd/ nicht zu kurtz ge-
itten/ wodurch selbige in Holtz zu treiben gezwun-
werden; dann solche Aeste müssen arbeiten/ und
Baum den vielen Safft nehmen/ von welchen
en/ und wie solche zu erkennen/ oben allbereit ge-
det worden; dieses ist noch zu wissen/ daß solche
yerley seynd/ deren etliche beschnitten/ etliche auch
t beschnitten werden. Bey einem solchen Baum
von wir anjetzo handeln) an welchem letst-gemeld-
leste nicht geschnitten sollen seyn/ werden an ih-
grossen Holtz-augen erkennet/ stehen etwas enge
einander/ diese seynd gut/ zumalen wann selbige
dem Ort/ wo der Stamm nicht gar zu starck ist/
auß kommen/ und grosse Holtz-augen an den Enden
r Spitzen haben/ bleiben/ wie vorgesagt/ ohne
chneiden. Die anderen/ so beschnitten werden/
en hingegen kleine Holtz-augen/ weit von einan-

der stehen / seynd viel länger als die Frucht-äste/
den beschnitten / und dennoch die Länge eines
schnittenen Frucht-asts behalten sollen / nach d
werden selbige / wie auch vorgemeldte / in dem
Trieb / als im Majo und Junio wiederumb a
brochen / wie dann in dem bald folgenden 21. C
davon mit mehrerm soll gehandelt werden ; s
gestalt wird auß einem *indifference* ein guter Fr
Ast / also und dergestalt / daß solchem kein A
Heraußgeben gröſſer Früchte beykoñet. Under
Frucht-Aesten seynd auch vielerley / als da sind
che / die in ihrem neuen Trieb zwischen dem
und neuen Holtz einen starcken Absatz machen/
die bleiben ohne Schneiden / so sie aber zwey
Absätz haben / auch noch keine Frucht gegeben/
den selbige auf zwey Augen über dem zweyten A
beschnitten. *Nota.* Es ist besser/wann sie einen A
haben/ und den zweyten machen wollen/ so wird
dann in dem Majo der junge Ast über dem neu
machten Absatz hinweg gebrochen. Etliche Fru
Aeste sind schwach / dennoch sehr lang / an wel
solche Länge beschnitten / und das Außbrechen da
folgen muß. Etliche sind gantz gleich / stehen s
von dem Baum / solche werden gleichfalls (wann
dere vorhanden) weggeschnitten. Etliche biegen
in die Krümme / und sind kurtz / diese bleiben o
Schneiden / dieweil es gute Frucht-äste / und
Frucht nicht lang außbleibet. Etliche sind gar sch
che Aeste/ deren offt drey biß vier beysammen ste
von welchen die mittleren herauß geschnitten /
nur zwey stehen gelassen werden / davon der stärc
ohne Schneiden / und der schwache biß zwey Au
geschnitten wird / folgendes Jahr aber wird hinge
der starcke beschnitten / und der schwache stehen ge

damit der gute Safft an benöhtigten Ort ge-
ht/ und die Früchte solcher gestalt nicht lang auß-
en können. Wann aber ein Baum sechs/ siben/
und mehr Jahr alt wäre/ und wolte dennoch
Früchte bringen/ sondern stäts frech und starck
sen / wäre aber doch jederzeit recht geschnitten
den/ (welches dañ so leicht nicht geschiht) gesetzt/
n nun solches geschiht/ so muß mit einem solchen
en Baum folgender Weise *procedirt* werden:
ser Baum treibet falsche Aeste/ so bey etlichen
sser-Aeste genennet werden / kommen auß dem
Holtz / und stehen an underschiedlichen Orten/
zu zeiten mitten in dem Baum/ sind aber / wie
gt/ falsch/ und bringen so leicht keine Frucht/ viel
r benehmen sie dem Baum den Safft / und ver-
en solchen. Diese Prob ist an underschiedlichen
hmten Orten / in Gegenwart hoher Stands-
sonen verrichtet worden / welche der Meynung
en / solche Bäume herauß zu reissen/ allein solches
icht bewilliget / sondern haben ein / an etlichen
umen auch zwey solcher Wasser- oder falschen
e im Früh-Jahr in der mitten stehen gelassen/
das an dem Ort/ wo sie viel Safft ziehen könen;
he Aeste dann in dem ersten Jahr starck in die
e gewachsen/ und deren noch mehr neben solchen
rossen/ wodurch der Baum dergestalt abgemat-
daß er in dem ersten Jahr schon etwas vom star-
Wachsen nachgelassen / und die Frucht-äste
pffe angesetzet haben; auch hat man diese falsche
e das andere Jahr darauff samt ihren Neben-
n / so sie selbiges Jahr getrieben / wiederumb ste-
gelassen/ wodurch man es so weit gebracht/ daß sol-
Bäume in dem zweyten und dritten Jahr hernach
este Früchte gegeben / und vom Heraußreissen

gar nichts mehr gedacht worden. Ferner ist a
die Probe an andern Bäumen/ welche starck gew
sen/ und keine Früchte geben wollen/ auf folgende
abgeleget worden: Nemlich/ man hat im Früh-J
an einer Seite des Baums hinein gegraben/ die
cke Wurtzeln undersuchet/ und selbige mit einer S
Sägen genau bey dem Stamm abgeschnitten
wann man befunden/ daß der Baum *vigoureux*,
zwey solcher Wurtzeln abgenommen/ und die
wiederumb darauff geleget/ welches dann auch
gethan/ doch muß solches mit *Moderation* (nach
ein Baum *vigoureux*, geschehen/ sonsten an der Fr
te Vollkommenheit zu zweiffeln. Das beste M
für solchen Baum ist/ daß man die Erde beyder
ten etwas aufgrabe/ und ziehet oder schneidet
Stuck Rinde oder Schale von der grösten Wu
ins gevierte oder länglicht einer oder beyder S
ab/ welches darzu dienet/ daß man dem Baum
Safft benimmet/ auch kan solches an der Rind
nes Baums/ sonderlich an einer *Speillier* gegen
Mauren/ da man es nicht wahrnimmet/ gesche
Man muß es aber alhier wol verstehen/ sintem
nicht nur ein Stuck/ oder Mittel allein ist/ das
Baum zur Frucht dienen kan/ sondern man muß
wol auf das vorher beschriebene/ und auf das n
beschrieben fleißig acht haben/ dann es kan einem
chen Baum/ wovon wir anjetzo reden/ beyneben
verständig Schneiden/ zu Contribuirung der Frü
te/ auch viel geholffen werden an dem Außbrech
von denen Frantzosen *Ebourgeonner* genannt/ ist a
viel daran gelegen/ und eine schöne Wissensch
welches in dem Sommer/ und zwar in dem Ma
an denen Aesten/ welche Frucht-Aeste zu seyn s
nen/ und doch keine Früchte geben wollen/ practic
wer

en muß / dann dadurch werden auch solche von
n Trieb zuruck gehalten / alsdann stossen solche
e kleine Aestlein / welche hernach gern Früchte
gen; auch solche Bäume werden nicht ehe / als
dem Winter und im Früh-Jahr spat geschnit-
hat sich also niemand daran zu stossen / daß zu
des 15. Cap. p. 279. von den schwachen Bäu-
allbereit gemeldet worden / daß solche vor dem
nter und bey Zeiten kurtz geschnitten werden sol-
unser Absehen ist hier und an dem vorgemeldten
/ umb zu zeigen / wie man einem Baum Safft
n und nemen kan. So ist auch zu wissen / daß
n solche zu tieff stehen / und Wurtzeln von dem
n Stamm angesetzet haben / daß selbige alsdann
Gewalt und dazu wild wie Unkraut zu wachsen
angen / deßgleichen ist es auch denen Bäumen /
he zu tieff in einem starck-feuchten Grund stehen /
verhinderlich Früchte zu bringen. Wann wei-
ein Baum groß / und noch keine Frucht getra-
/ auch kein Anzeig zu guter Frucht hätte (wie
n solches an des Baums Holtz und Blätter vor-
gesehen oder erkannt werden kan) dann ist es sehr
gethan / daß man solche bey einem jeden Stamm
en kurtz abschneide / und solche Art darauff pfropf-
welche gute und schöne Früchte bringen / solches
man an vielen Bäumen practicirt / die alsdann
h im dritten und folgenden Jahr schöne Früchte
eben / und dazu in vollkommene Figur (sonderlich
nn drey / vier oder mehr solcher Stämm-äste ge-
opfft werden) gebracht haben / doch wird dieses da-
in acht genommen / daß / wann er abgeschnitten
rd / daß man an dem Stamm einige kleine Aeste
s erste Jahr stehen lässet / anders solcher den Safft /
nalen an einem alten Baum zuruck ziehet / wann
aber

aber unden keine Aeste waren / dann werden de
etliche/ so im Früh-Jahr kommen / den Soñer ü
stehen gelassen/ damit solche den Safft an sich zie
können. Ein Baum *vigoureux*, der viel Jahr gest
den / und keine Früchte bringen wil / doch aber
guter Art und davon rare Früchte zu hoffen hätte
das letstere Mittel solchem zu helffen / als daß
den Baum im Früh-Jahr herauß grabe / und
allen seinen Wurtzeln gleich wiederumb setze /
nicht viel von den Aesten abschneide/ worauff er n
mals kleine Aeste / welche Früchte bringen / tre
wird. Es gibt auch etliche Bäume / welche un
schiedliche Verhinderungen haben/ daß selbige
Früchte bringen / so lang/ biß ihnen durch folgt
Manier geholffen wird: Erstlich/ soll man zu
des Maji oder Junii solche Bäume wol betrach
ob auch der Safft von dem undern Stamm in
Aeste steigen oder komen kan/ solches aber wird da
erkannt/ wann man wahrnimmet/ daß der Sta
von dem Safft also angefüllet und gleichsam ges
net/ daß solcher in die Dicke nicht wachsen kan/ d
muß ihm selbiger Zeit so gleich geholffen werden/
sten der Krebs oder Brand durch das Zuruckha
des Saffts ohnfehlbar ansetzen wird / solchem a
vorzukommen/ muß der Stamm mit einem scharf
Messer/ oder Spitzen der *Serpette*, von oben biß
den eröffnet oder gerissen werden/ welches dann
Baum von vielen Ungelegenheiten befreyet / und
rechte Weg / umb Früchte zu haben / ist. Soth
Eröffnung soll billich auch bey grossen hohen Fruc
Bäumen nicht übersehen oder vergessen werden/ m
sen sehr viel daran gelegen / und kan solche an ein
dicken Stamm wol auf beyden Seiten geschehe
Es kan auch die Linie oder Riß mit dem Messer
ra

oder vast besser / jeder Zug von oben herunder
sehr anderthalb oder zween Schuh lang seyn/
dann ein wenig neben die erste Linie noch eine von
er Länge gezogen/ und das so ferner biß zum un-
Ende continuiret / wiewol gegen der Sonnen
ergang oder Mitternacht/ da die Sonne solches
aufreisset/ vor die beste Seiten zu halten. Wir
nserm Ort suchen allezeit und nemen diese Seite/
he die jüngste und frischeste Rinde hat/ für die
/ man muß aber Sorg tragen/ daß der Riß oder
ser nicht zu tieff oder hart das Holtz under der
de berühre / und bey keinem Regenwetter gema-
wird; Das neue Liecht/ wañ nemlich das Zeichen
Jungfrau oder Waag zu solcher Zeit einfället/ ist
und wann man auf obbeschriebene Manier mit
Bäumen procediret/ können nach angewendetem
die erwünschte Früchte nicht außbleiben.

Das Zwantzigste Capitel.

e die Pfersich- Apricot- Pflaumen- Kirschen-Bäume beschnitten werden; he Bäume an einer Spalier gut oder cht/ deßgleichen wie ein Baum an einer Spalier gebunden und gezogen werden muß.

EIn Pfersich-Baum erforderet ein sonderliches Schneiden / sintemal dessen Früchte von den jungen Aesten gesucht werden müssen/ über das seynd auch die Aeste / wann sie einmal getragen / nicht mehr währt/ und deßwegen einem solchen Baum Jahr neue Frucht-äste müssen gemachet werden/

wie

wie nachfolgendes zu verstehen seyn wird. Ein
ger Pfersich-Baum wird im ersten und andern
(ebenfalls wie vorgemeldt) kurtz beschnitten/ und
fangs rechte und gute Aeste zu verschaffen/ ein sol
wann er schon zween biß drey Holtz-äste hat/ und
Frucht-äste getrieben haben/ so werden dannoch
che Holtz-äste kurtz biß sechs oder acht Zoll besch
ten/ obschon viel Früchte mit weggeschnitten
den/ daran sich niemand zu kehren/ dann zween
drey Aeste sind nicht genug/ den Baum in die
zu ziehen/ und wann solcher einmal mit wenig A
hoch gewachsen/ sind so leichtlich keine Aeste/ w
vorbemeldte Bäume/ unden mehr zu machen/ w
solcher das Abwerffen in dem alten Holtz nich
leichtlich vertragen kan/ deßwegen muß solcher
fangs in den jungen Aesten kurtz beschnitten wer
daß er viel starcke Aeste zu treiben vermag/ die
Baum figuriren/ und ist auch zu wissen/ daß
alle solche Aeste/ die er machet/ zu gebrauchen
und zuweilen die besten von der *Speillier* herauß
gegen der *Alée* stehen/ welche zu ihrer Zeit weggesch
ten werden müssen. *Nota.* Wann ein Pfersich-b
in dem ersten und andern Jahr recht kurtz geschn
wird/ ist ihme solches Zeit seines Lebens nutz und
ferner wann ein solcher bey dem Stamm vier
fünff starcke Aeste hat/ so werden solche einen Sc
lang gelassen/ damit er auß so gelassenen Aesten
selbige vermehren kan/ nach der Vermehrung we
solche Aeste (die sich zur *Speillier* bequemen) biß
und ein halben/ oder längst zween Schuh lang
lassen/ und ist nicht gleich viel/ daß ein solcher Ba
der nur zween und drey starcke Aeste hat/ so lang
lassen werde/ als einer/ der vier/ fünff derer hat/
ches natürlich ist/ jedoch wird solches gesehen/ und
meis

tentheils die Verführung diese/ weilen die Pfer-
Bäume/ wann sie schon nur zwey starcke in die
e gewachsene Aeste haben/ jedoch viel grosse und
Frucht-äste ihrer Seiten zu finden; diese Frucht-
sind Ursach/ daß bey etlichen solche Aeste drey
ier Schuh lang gelassen/ auch ohne Underscheid
o nur zween Aeste haben/ so lang/ als welche vier
fünff Aeste haben; wird aber nachmals gesehen/
der Baum mit so wenig lang gelassenen Aesten
hte Figur zeiget/ ingleichen die Früchte/ so selbi-
ingen/ dem Baum in seinem jungen Leben ein
und kurtzes Alter anzeigen/ hingegen ein Pfer-
baum/ wann er seine gehörige Aeste völlig hat/
en die viele Früchte solchem nicht schaden/ wei-
as rechte Schneiden ihme das Leben verlängert.
ewol ihrer viel vestiglich glauben/ daß ein Pfersig-
n nicht viel müsse beschnitten werden/ solche ha-
nach ihrer Erfahrenheit nicht unrecht/ dann sie
iden einem jungen Baum wenig Aeste ab/ sol-
reiben in die Höhe/ diese hoch-gewachsene Aeste
en sie abermal nicht viel schneiden/ biß sie sehen/
der Baum unden keine Aeste hat/ da ist es Zeit/
en hernach solchen oben aufhalten von dem
chsen/ weilen die Aeste vor das Geländer hinauß
n/ welche nohtwendig weggeschnitten werden
en/ und unden an dem Stamm hat solcher kei-
der nicht viel Aeste/ da haben solche gantz recht/
der Baum von dem Schneiden verdärben thut.
haben vorher/ und wollen noch folgends fer-
eigen/ daß solche allezeit viel beschnitten werden
en/ und das auß vielmaliger Prob und Erfah-
/ wie mit allen im Tractat begriffenen Puncten
ehen; Ein Pfersig-baum/ der seine völlige Fi-
durch das rechte Schneiden/ wie vorher erweh-

ner)

net) bekommen hat/ so werden seine Aeste/ so i
Höhe rings umb stehen/ 10. biß 12. Zoll lan
schnitten / nemlich die den Baum machen solle
außwendig herumb stehen / die aber mitten auß
Nebenholtz-äsien kommen / werden die starcken
kürtzer geschnitten/ solche treiben nach dem wied
viel Aeste / als starcke und schwache : *Nota.* S
schwache geben Früchte / und die starcke werden
Jahr kurtz geschnitten/ 5. biß 6. Zoll gelassen /
durch alle Jahr neue Aeste zu Früchten hervor
men/ und die alte außgetragene Aeste weggeschn
werden / weilen sie ohne dem keine / oder gar
Früchte mehr geben / und beginnen zeitlich dü
werden/ die starcke lange Frucht-äste werden ein
nig beschnitten/ und so bey einem Aug viel kleine
lein beysamen stehen/ werden nur 2. gelassen/ un
in der mitten herauß geschnitten / wann weiter
mehr-gemeldtem Baum auß einem kleinen Ast
gröſſerer treibet/ als an denen Pfersig-Bäumen
schihet/ ist solcher nicht zu dulden; Obwol alle
me durch ein recht verständig Schneiden grö
Früchte bringen/ so behält der Pfersig-baum vo
len den Preiß / und bringt unvergleichlich g
Früchte. Einem alten Baum solcher Gattung
nen wol oben etwas alte Aeste herauß geschn
werden (wann er anders unden an dem Stam ju
Aeste hat) dann durch solch Schneiden die ju
Aeste gestärcket werden; In Ermanglung aber
cher underen Aeste / soll man ihn oben nicht s
schneiden/ sonsten er unfehlbar verdärben muß/ d
ein solcher verlieret den Safft / und kan wegen se
harten Rinde keine neue Aeste treiben / die den S
ziehen können / und in Ermanglung dessen zu
schlagen muß/ sonderlich wird ein Pfersig-baum/

Gummi hat/ durch das scharffe Schneiden gar
lich verdärben. Was den Apricot-Baum an-
get/ muß an solchem/ weilen er starcke Aeste
t/ und vor allen andern den Vorzug haben wil/
lbwerffen/ weilen er noch jung ist/ exequiret wer-
damit dessen Aeste unden an dem Stamm er-
et/ auch der Baum nicht so hoch wird/ dann da-
werden die Früchte umb ein zimliches gröſſer
en/ doch werden die Holtz-äste/ welche stehen blei-
nicht gar kurtz geschnitten/ massen er sehr *vigou-*
ist/ so kan er auch das Abwerffen in den alten
n wol außhalten/ welches dann zu dem Ende
ihet/ daß man gute und bessere Aeste bey der Er-
aben kan. Die Frucht-äste werden gleichfalls/
n auch schon Frucht-Knöpffe angesetzet/ dennoch
geschnitten/ damit man alsdann die Früchte
er und vollkommener an dem Baum haben kan.
umen- und **Kirsch-Bäume** werden zwar An-
s/ da der Baum noch jung ist/ kurtz geschnitten/
n aber deren Aeste ihre Vollkommenheit erzei-
alsdann werden solche einmal lang bey ander-
oder zween Schuh gelassen/ das folgende Jahr
r kurtz/ hernach wiederumb lang/ und so fortan/
ute Frucht-äste herauß kommen/ hernach können
Bäume/ wann sie außgewachsen/ gleichwol
r geschnitten werden. Ihre Eigenschafft ist fer-
daß selbige nicht gar klein an einem *Bouquet* ge-
n werden wollen/ sintemalen/ wann selbige recht
ewachsen/ sieben biß acht Schuh in der Höhe
n/ deßwegen solche auch *à part*, und nicht under
Biren und Aepffel gepflantzet werden sollen. An
Speillier seynd Pflaumen- und Kirsch-Bäume
en ihres starcken Wachsens nicht gut/ es seye
n/ daß eine Mauer zwölff und mehr Schuh hoch

wäre. Hingegen ist ein Pfersig- und Apricot-B
zu einem *Bouquet* nichts nutz/ aber zu einer *Spe*
sind sie sehr gut / zumalen wo sie Platz und S
haben/ deßgleichen auch die *Bon-Chretien d'hyver*
len etliche diesen zwischen zween Pfersig-bäume s
erfordern. Ist zu wissen/ daß/ gleich wie jetzt-geme
auch die Aepffel- und Winter-Biren-Bäume
Sonne haben wollen / deren die Sommer-Biren
Pflaumen nicht so nöhtig sind/ und gar wol nac
Nord- oder Winter-Seite können gesetzet werden.
Zwerg-Biren- und Aepffel-Bäume können an
Speillier gepflantzet werden/ außgenommen welche
reux sind/ nicht/ es müßte dann die *Speillier* gar
seyn/ doch ist der letstere zu einem *Bouquet*, weilen
ne Aeste rings umb den Baum stehen hat / bess
emploiren. Es wäre zu wünschen/ daß ein jeder
Art *vigoureux*-Bäume recht kennen lernete / d
man solche an gehörige Ort und Stelle zu pfla
wissen möge. Damit wir es aber dem geneigten
haber nicht verhalten/ so ist zu wissen/ daß deren
lerley sind/ als erstlich under den Biren finden
La Virgoulleſſe, la Vertelongue, la Cuiſſe Madam
Saint Leſin, la Robine, la Mouill bouche, la Rouſelet
Renis, le Bergemotte Doutonne. Under den Aep
sind folgende: *La Rambour, la Pomme violette, le*
catty, la Pomme de glace, le Chataignier; Sum
alle Pflaumen-Bäume / außgenommen die *Mir*
le, alle Kirsch-Bäume / außgenommen die *Pre*
sind *vigoureux*, und wachsen starck; Hingegen
den etliche gefunden/ die nicht hoch wachsen /
kurtz gehalten werden können/ als da sind etliche
ten *Reinette, la Renette griſe, la Renette en Bouque*
petite Reinette, la Pomme d'apie, le Fenouillette, le C
pendy ſansgain. Diese können wol an einer kur

Spei

er von drey Schuh hoch gepflantzet werden/ daß solche nicht zu nahe bey einander gesetzet/und nander gezogen werden können. Es müssen ferner einer *Speillier* die Bäume etwas weit als 10. 2. Schuh von einander gesetzet/ so aber dieselbe ist / nur 8. 9. biß 10. Schuh erfordert werden/ eichen auch die *Bouquets* (wozu alle Biren und el gut) in solcher Weise stehen können. Was Schneiden an der *Speillier* und die Zeit anlanget/ an solchen Bäumen / auch der Zeit/ wann die n geschnitten werden/ solches exequiret / wobey servi ren/ daß die Pfersig und Apricot im Früh- nach der Kälte geschnitten werden müssen. Der itt an der *Speillier* geschihet auf folgende Art: her muß allezeit bey einem solchen Aug/ das auf Seiten oder gegen der Mauer stehet/ geschehen/ as darumb / weilen an einer *Speillier* die Aeste werts stehen/ und niñermehr bey einem Aug/ außwerts stehet/ geschnitten werden soll. Wo Holtz-Aeste bey einem *Speillier* etwas eng bey- en stehen/dann werden solche bey den Augen/ so nander stehen / geschnitten / damit sie von ein- wachsen können ; stehen solche auf der Seiten solches Baums/ so wird an dem obern Ast das aufwerts/und an dem undern abwerts geschnit- elches dañ wol in acht zu neñen/daß die Holtz- nicht zu eng beysammen stehen bleiben / umb rucht-äsien platz zu schaffen. Deßgleichen wer- ie Holtz-äste/welche auf der Seiten unden am mm stehen/ allezeit abwerts geschnitten / damit luge oder Ast undersich nach der Erden wachse/ wird also durch solch Abwerts-Schneiden der n gezwungen in eine solche Figur/ wie zu einer er erfordert/ zu wachsen. Es muß auch ferner

ein Baum an einer *Speillier* beyder Seiten mit A
wol versehen seyn / welches dann gleich anfange
der Baum noch jung ist/ geschehen muß / damit
Aeste nach Gefallen haben kan/ dann so ein B
an einer *Speillier* einer seits keine Aeste hätte/ so ist
besserer Weg/auch der rechte Proceß/ daß man
entweder kurtz oder gar hinweg schneide (wie
vorhero genugsam gezeiget worden) biß er beyde
ten seine Aeste vollkomlich bekomme. Ferner/ w
ein Baum auf der einen Seiten trocken / oder ve
bet worden / ist das beste Mittel / daß man
Baum auf der andern Seite kurtz schneide / d
durch solch kurtz Schneiden dem Baum beyder
ten Aeste verschaffet werden/ welches nicht durch
Hinüberziehen oder Binden geschehen kan. D
Kurtz Schneiden wird aber verstanden an den
Aesten/ oder Stam-ästen/ so Fehler dessen / und
ches in den neuen Aesten geschehen / der Baum
wiederumb auf eine Seiten wachset/ wie oben in
17. Cap. pag. 284. ꝛc. vom Schneiden im ersten
andern Jahr/zu lesen ist. Auch wird an einer *Spe*
es seye ein junger oder alter Baum/ der zu viel
hat/ das Abwerffen practiciret. Weiters ist zu
sen / daß/ wann ein junger Baum an einer *Spe*
viel starcke Aeste hat/ solche etwas länger als a
nem *Bouquet* gelassen werden/ auf daß solche nic
viel Holtz-äste / sondern Frucht-äste hervor brin
diese letstere auch / weil sie angebunden / gleich
länger gelassen werden müssen. Ein solcher Ba
der mit Aesten versehen/ werden die neuen Aest
gegen der Mauren oder außwerts entspringen/ g
im May abgeschnitten / und zwar an dem Ort
selbige entspringen / hingegen an einem jungen
gesetzten Baum werden die Aeste/ sie mögen her

hineinwerts stehen/ Sommers-zeit keine wegge-
ten biß zur rechten Zeit / da sie dann kurtz oder
inweg geschnitten werden / umb Aeste auf bey-
Seiten zu machen ; Im Gegentheil aber wird
tlichen gesehen / daß sie solche heraußstehende
mit Gewalt zwingen und biegen / und an die
ier binden / auß welchem gebogenen Ast ein di-
Stamm wird/ so Zeit seines Lebens zu sehen/ daß
r in seiner Jugend mit Gewalt gegen der *Speil*-
inein gebogen worden / und ist verdrießlich zu
/ und hierauß zu schliessen / daß die / so solches
/ einem Baum keine Aeste / wo solche nöhtig/
n zu machen / hingegen ist es nutzlich und zierlich/
n des Baums (sonderlich seine erste Aeste/ welche
Stämme geben) beyder Seiten nahe des Ge-
rs stehen / und gezogen sind / auf welche Weise
antze Länge der *speillier* kein alter Stamm/ son-
Früchte und Blätter von der Erden an biß zum
e des Baums / als eine zierliche Bekleidung zu
. Das *Anbinden*/ von denen Frantzosen *Paliſſer*
nnt / muß ordenlicher Weise geschehen / damit
ein Ast über den andern gebunden / oder kreutz-
über einander schlagen / sondern ein jeglicher
seinen absonderlichen Platz haben / und keiner
ndern anrühren. Der Anfang zu solchen wird
acht/ so bald die Aeste etwas lang getrieben/ und
in dem Majo der erste Anfang / die junge Aeste
binden / gemacht werden. Doch muß mit den-
n gar subtil verfahren und in acht genomen wer-
sintemal die Aeste noch gar zart sind/ und deß-
en die Binsen zu den jungen Aesten anzubinden
aucht werden. Die Holtz-Aeste werden in glei-
Theil von einander gesöndert oder getheilet / das
ie Aeste/ so unden an beyden Seiten stehen/ wer-

den ziemlich underwerts/ die in der mitten gerad
auf gebunden / die aber zwischen denselben ste
werden in gleiche Weite außgetheilet. Die Fr
Aeste werden hier nach den Holtz-ästen gerichtet/
Sommers-zeit alle Monat/oder so offt solche tre
angebunden. Hier ist sonderlich zu mercken/ daß
Speillier in dem Monat Julio angebunden we
müssen/ weilen zu gemeldter Zeit die andern Aest
nicht gebogen oder auß der Ordnung geschritten
zuweilen in dem Majo vergessen oder stehen ge
ben) werden zu vorerwehnter Zeit hinweg geschn
welches sich dann in dem Augstmonat nicht
thun lässet/ und können solche im Hornung auch
neuem wiederumb angebunden werden/ massen
Zeit für bequem und *proper* zu halten/ auch die A
oder Frucht-Knöpffe zu der Zeit noch nicht he
getrieben/ und deßwegen ohne Gefahr solche zu
tzen oder abzustossen/ kan geschnitten und zugleich
gebunden werden.

Das Ein und Zwantzigste Capitel.

Was eigentlich Außbrechen/ so von nen Frantzosen Ebourgeonner genañt w seye/ auch von den allzu viel Aesten/ u welche Sommers-Zeit herauß ge- schnitten werden.

GLeich wie das Schneiden an ei
Zwerg-baum eine nohtwendige
senschafft erfordert / also hat es a
mit dem Außbrechen gleiche Bewa
nuß / und ist gleicher massen eine
riose Wissenschafft / also daß viele nicht wissen/
welc

en Aesten solches zu practiciren. Es dienet aber iebhabern zur Nachricht / daß solches an denen ht-ästen / welche gar zu lang und keine rechte ht-noch Holtz-Aeste sind/ verrichtet werden muß/ wann solche durch das Schneiden ein wenig nommen/treiben sie wieder auf das neue herauß/ nen etwas dicker in dem neuen Trieb/ als andere ht-äste / und werden in dem Majo oder Junio/ n sie noch jung sind/kurtz abgebrochen/ dergestal- aß nur 3.4. biß 5. Blätter enge beysammen ste- bleiben / worauß nachmals kleine Aestlein ent- gen/ welche guten Safft ziehen/und gern Früch- ingen/ auch solche Aeste in dem alten Holtz/oder r denen Blättern noch vielmalen selbigen Jahrs ht-Knöpffe an sich nemen. Es wird aber alhier von allen Holtz-und Frucht-Aesten/sondern nur denen starcken Frucht-Aesten gesagt / welche ge- iglich so wol umb als in dem Baum zu finden und wann solche in ihrem Trieb nicht verhindert den / treiben die Aeste in Holtz/ und verstellen den um gantz und gar/ deßwegen ist hier wol in acht emen/ daß man vorhero solche recht erkennen ler- nd wisse/ welche Aeste solches nöhtig haben/ daß Underscheid ist/ daß solches an denen kleinen gu- Frucht-ästen nicht/ wol aber an denen langen und ken practicirt wird. Es finden sich deren man- ley/ etliche stehen oben bey den Holtz-Aesten/und en selbige nur ein wenig beschnitten worden/ wol- solche (zumalen sie an einem fetten Ort stehen) ch starck treiben. Etliche stehen in der Mitten des ums/ etliche an denen understen Aesten/ und zwar st an denen/ welche viel Safft haben. Am besten man solche/ wann man nemlich auf die schwache cht-äste achtung gibet/ erkennen/ dann die treiben

in ihrem neuen Trieb schwache Aeste / und so
solche gegen den andern ansihet/ kan man leicht se
daß selbige dick und stärcker sich anlassen wer
Deßwegen ist nicht besser/ daß alle die Aeste / w
anfangs sich zu starck anlassen/ wann sie auch g
auß Frucht-ästen oder altem Holtz herstammen
bald man solche wahrnimmet/ außgebrochen we
müssen/ welch Außbrechen dann mit der Hand
schen zweyen Nägeln/ *Pincer* genannt/ geschihet/
mit der *Serpette* einer und andern Seite den Dau
darauff geleget / verzichtet wird. Auf solche
brechen solche gleich ab/ und bleibet von solchem
nur ein Stuck mit etlichen Blättern stehen. Es
aber solch Außbrechen bey zeiten/ und so bald die
erkennet werden/ geschehen/ dann wie früher je be
und da ja solches in dem May versaumet/ kan es
im Junio auch noch im Julio prästiret werden/
temal es doch besser spat/ als gar nicht gethan; in
übrigen wird auch kein Zeichen oder Monat-L
observiret / nur daß es bey kühlem und trübem
ter geschihet / welches dann den Baum auf jetzt
schriebene Manier fruchtbar machen kan/ und ist
ses sonderlich an einem *Vigoureux*-Baum in acht
nemen. Die Aeste / welche sich klein oder schw
zeigen/ bleiben stehen/ und wird nichts anders an
chen gethan / es wäre dann / daß sie stärcker treib
und keine Früchte geben wolten/ alsdann müssen
ebenfalls dazu gezwungen werden/ wañ aber Früc
bey einem solchen Ast anzutreffen/ wird solcher n
ab- oder außgebrochen / weilen die Früchte von
chem Abbrechen gern abfallen/ biß so lang sie wie
beginnen gröſſer zu werden/ alsdann hat es keine s
derliche Gefahr mehr. Wann auch zween/ drey u
mehr Frucht-äste an dem Ort/ da Früchte vorig

Ja

gestanden/ und nachgehends in die dicke Aeste
Holtz-Knöpffe sich verwandeln / welche Früchte
gen) beysammen stühnden/ solche werden gleich-
außgebrochen / damit solche Aeste kurtz (weilen
r schwach sind) gehalten werden/ und geschihet
s fürnemlich darumb / daß man des Baums
tige Früchte gröſſer zu haben verhoffet / auch
solches alle Jahr und bey allen Bäumen/ sonder-
n den Biren-bäumen / so wol an *speilliers* als
iers practiciret. Es werden an etlichen Bäumen
n etlichen wenig solcher Aeste gefunden / die da
ebrochen werden/ nach dem es Gattung Früchte
Die/ so auf wilden Stämen stehen/ haben es sehr
g; auch so ein Frucht-ast die Blumen oder Früch-
len läßt / und einen neuen Ast treibet / derselbe
außgebrochen oder geschnitten. Ein starcker oder
acher Frucht-ast/ wañ er in dem neuen Trieb ein
en Absatz machet/ bleibet solcher ohne Außbre-
stehen; so er aber schon einen Absatz zuvor hätte/
nn wird er bey dem neuen außgebrochen / und
also zwischen den zweyen Absätzen die Frucht
manquiren oder außbleiben. Alle *indifference*
/ sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten
werden außgebrochen/ welches dann diesen vor
rn höchst-nöhtig thut / deßgleichen mit denen
geschnittenen Frucht-ästen auf gleiche Weiß
hren wird / zumalen wo zwey / einer kurtz / und
nder ohne Schneiden geblieben/ auch außgebro-
werden muß/ und das hält solche Aeste in Früch-
d kan wol solch *Arreter à Fruit*, auf Frucht schnei-
heissen. Es sollen auch in dem Julio/ oder gleich
dem ersten Safft/ da der Baum in dem Som-
ruhet/ als nach dem ersten Trieb vor den Hunds-
en/ da die Bäume ein gewisses Kennzeichen von

sich geben; Nemlich an zwey kleine Blätter/ we
ober der Spitze des Asts ungefehr einen Monat
hen/ und nicht wachsen/ welches dann die rechte Z
da alle Bäume sollen durchsuchet/ und die/ so zu
Holtz-äste haben/ welche der Baum nicht brauc
können zu gemeldter Zeit am füglichsten hinweg
schnitten werden/ wie folget: Ein Baum der 3
4. Jahr gestanden/ und neue Holtz-Aeste auß
alten Holtz oder Stamm getrieben hat/ werden n
geschnitten/ sonderlich die/ so in der Mitten/ oder
den an dem Stamm/ sie mögen auch inn- oder
werts stehen/ keiner von solchen stehen gelassen w
so auch ein solcher junger Baum oben an den H
ästen/ wo er schon beschnitten worden/ mehr A
auß dem Auge/ so stehen geblieben/ gegeben hätte/
werden die/ so in den Baum hinein stehen/ we
schnitten/ und die/ so herauß/ oder gegen den and
Holtz-ästen über stehen/ werden in *regard* (daß
ches noch ein junger Baum) stehen gelassen/ biß
rechte Schneiden sich anfänget/ dañ man an der
chen jungen Bäumen solche Aeste/ nemlich an ge
sen Orten/ da der Baum solche nöhtig hat/ so l
stehen lässet. Wann ferner ein alter Baum auß
nem alten Holtz neue Holtz-Aeste treibet/ müssen
bige ebenwol abgeschnitten werden/ und so auß
chem Schnitt dasselbige Jahr noch kleine Aest
entspringen solten/ werden solche gleichfalls nicht
hen gelassen. Wann das rechte Aug/ so stehen
blieben/ gewachsen ist/ und einen schönen Ast ge
ben hat/ under selbigem noch ein anderer neuer Ho
Ast innwendig angesetzet hätte/ dann wird der
stere hinweg geschnitten/ wann aber das Aug auß
blieben/ und von solchem Ast zwey andere Augen
herkommen/ also daß der underste herauß/ und
ob

hinein stühnde / so muß dieser hinein-stehende weggeschnitten werden / weilen ohne dem das Holtz biß an den herauß-stehenden folgendes hinweg geschnitten wird / ist also nicht rahtsam / Baum umb diese Zeit in dem alten Holtz abzu-en. Einem Baum / der nicht mehr als ein oder Jahr gestanden / und noch etwas schwach ist / en den gantzen Sommer keine Aeste benommen / weggeschnitten werden / ob sie gleich wol oder stehen / gut oder falsch sind / bleiben sie dennoch n / biß die rechte Zeit zu schneiden herbey kommet / ol dieser junge Baum für sich oder für seinen klei-Stam solche Aeste nicht alle nöhtig hätte / nichts weniger lässet man ihm solche / umb die Wur-helffen zu vermehren; dann je mehr ein junger m Aeste hat / je mehr Wurtzeln er ansetzet / im entheil je mehr solche im Somer weggeschnitten / wächer seine Wurtzeln werden / und kan ein jun-Baum durch das viel Schneiden im Sommer erdärben / oder von einiger Kranckheit angeste-werden / sintemalen der Safft durch solche be-mene Aeste zuruck weichet / und der Krebs oder nd / NB. an die Pfersig und Apricot einen schäd-n Gummi ansetzet / zumalen wann der Stamm Sommers zu viel entblösset oder entdecket wird / dann sonderlich ein Baum / so an einer *Speillier* r die Mauren und gegen Mittag stehet / von der nnen in hitzig- und trockenem Erdreich ohne dem k operiret. Es ist wol wahr / daß einem *Bouquet* freyen Baum in der Mitten der Sonnen Lufft acht werden muß / damit die Früchte ihre rechte *leur* anneemen können / sonderlich wann selbige in m feuchten Grund stehen / allein mit *Raison*, dann Blätter sollen den Stamm / so viel nöhtig / bedecket halten /

halten/doch aber auch ohne Verhinderung der Fr
ten und Frucht-äste/wann man aber solches in ei
hitzigen Erdreich allzu viel practiciren wolte/ wi
vorgemeldte Kranckheit nicht außbleiben/ daru
werden auch von dem Monat Augusto an biß
rechter Schneidens-Zeit keine Aeste von dem Ba
geschnitten/wol aber in solchem Monat alle Bä
durchsuchet/ob deren Früchte auch Lufft und So
haben/und so das nicht ist/dann werden die Bläp
welche umb oder bey den Früchten sind/ oder so
bedecken/mit einer Scheer an dem Stiel hinweg
schnitten/und kan auch in dem vorhergehenden
nat Julio schon ein Anfang gemacht werden/ d
allgemach die Früchte von der Sonnen ihre Gü
keit und *Couleur* bekommen/ob auch gleich die B
ter bißhero denen Früchten *profitabel* gewesen/ s
dennoch dahin zu sehen/daß die Früchte so wo
als nach vorgemeldtem Monat nicht allzu verdec
oder zu viel Schatten haben/damit so wol Holtz
Frucht recht zeitig wird/sonderlich finden sich Früc
als *Pomme d'apie*, ꝛc. da wol 20. beysamen stehen/
wann dann solchen die Blätter zwischen den Fru
ten nicht benommen wird/bekommen selbige ein schle
Couleur. Die frühzeitige Aprícot/Kirschen und P
sig haben solches auch sehr nöhtig/anders sie kein Fe
annemen/deßwegen solche (auch Biren und Aepf
wegen grosser Hitze/ nach der Sonnen Undergan
mit einer darzu mit vielen Löchlein gemachten W
ser-Spritze besprenget werden/welches die Früch
nicht allein *nouriret*/sondern auch mehr Erfrischu
und Safft gibet/dieses erhält ferner den Baum gr
und frisch/sintemalen er solches an statt eines Abe
Regens oder Nacht-Thaus kräfftig empfindet/u
zu der Früchten Geschmack und *Couleur* fürnemli
dien

t/ thut dem Baum auch besser als der Wurtzel
gieſſen / welches vielmehr die Früchte ſchwach
ngeſchmackt machet/ jedoch dem Waſſer zuvor
der Sonne Hitz die Kälte benommen wird/ wañ
rs zu ſolcher Zeit im Auguſto noch einige Aeſte
nem Baum gefunden werden / die hinweg ge-
tten ſeyn ſollen / und den Früchten und Frucht-
n zu viel Schatten verurſachen/werden doch ſol-
u der Zeit ſtehen gelaſſen / allein ſo viel kan man
/ daß man ſolchem Aſt 5. 6. oder mehr Blät-
nñt den Augen herauß reiſſe/ auch die kleine Aeſt-
welche an einem ſolchen Aſt ſtehen / können wol
ihren Blättern (verſtehe die den Früchten ver-
erlich) weggeſchnitten werden/ damit die Sonne
s Lufft habe/hernacher wann es Zeit zu ſchneiden
aß man alsdann ſolchen hinweg ſchneide. So
einige Erfriſchung einem Baum erweiſen wol-
n man/ wann die Früchte biß in das dritte oder
e Theil gröſſer gewachſen ſind / und deren viel
einem Knopff beyſammen ſtehen / die kleineſten
iner Scheer weg und den Stiel mitten entzwey-
iden/ſonderlich an denen *Beure, Bon Chretien d'hy-*
uch an allen Winter-Früchten/ und geſchihet ſol-
zu dem Ende / umb dem Baum die Laſt zu be-
n / und die Frucht gröſſer zu haben / dergeſtalt
an einem gar ſchwachen Aſt nur ein oder zwey
e Frucht gelaſſen / auf welche Art er folgende
re ſtärcker/ und deren mehr erhalten kan. Dieſes
neiden in dem Monat Julio wollen die Bäume
Jahr haben/ und wann ſolches geſchihet/ ſo iſt viel
it im Früh-Jahr profitiret; es muß aber ſolches
Abnemmen des Monds bey ſchönem trockenem
ter geſchehen/ welches letztere (verſtehe ſchön tro-
Wetter) bey allem Schneiden ſoll obſerviret
ſeyn.

seyn. Die neu-gesetzte Bäume von 1. biß 2. Jah
werden zu gemeldter Zeit/ umb ihre Wurtzeln zu
mehren/ nicht geschnitten/ und muß mit solchen
in Winter/ da der Baum in Ruhe ist/ so lang
gehalten werden/ hingegen wird an einem star
Baum/ die Wurtzel nicht zu vermehren/ sondern
selben auf allerhand Weise Abbruch zu thun/ g
chet/ deßwegen werden auch in Sommers-Zeiten
che Aeste weggeschnitten/ wodurch die Früchte ge
cket/ und die Aeste in ihrem Holtz vollkommener/ f
die Frucht-Knöpffe/ welche künfftig Jahr tra
werden. *Nota.* Der erste Safft thut nichts zu
Früchten contribuiren/ sondern der letste/ der in
Baum komt/ ist es/ darumb es einem frechen Be
sonderlich nöhtig/ und muß deßwegen in Sommers
auf obbeschriebene Art und Weiß mit denselben
gestalt *lavirt* werden. Allein kurtz von allem zu sa
die jenigen/ so im Schneiden geschwind/ und o
Bedencken einen Ast nach dem andern hinweg sch
den/ so ist es ein gewiß Zeichen/ daß solche nicht
davon verstehen/ sintemal auch der beste Meister
innen behutsam gehen muß/ und wol öffters/ w
er 2. oder 3. Aeste geschnitten/ den Baum von fe
ansihet/ damit solcher in gehörige Figur gebr
werde; zu dem so kan es so geschwind nicht gesche
und lässet sich auch nicht thun/ indeme ja an je
Ast die rechten Augen zu erst gesuchet werden m
sen/ ist also nicht genug/ daß man in den Tag/ gl
als ob man Weyden-bäum vor sich hätte/ hi
schneide. Mancher meynet zwar/ und hält diesen
einen geschickten Kerl/ dem solches so geschwind
statten gehet/ zu deme wann noch die Zierat/ C
monien oder das Schwingen der *Serpette* dazu k
met/ und andere närrische Complimenten mehr/ al
solc

es alles ist nur Lachens wahrt / und solche Ge-
indigkeit nur eine Thorheit zu nennen. Man solte
en / er sey auch wer er wolle / einen Baum schnei-
lassen / biß daß man solchen examiniret / und tüch-
dazu befunden. Einige wollen auch / wiewol ohne
nd behaupten / als seye ein gewisser Tag dem
neiden zugeordnet / daß ein Baum Früchte brin-
müßte / und so das nicht observiret / könne der
um so bald keine Früchte bringen / allein solche
e reden wol (wie man zu sagen pflegt) in den Tag
in / wollen viel von Zeit und Tag schwätzen / und
en nicht einmal von dem Schneiden (an welchem
) am meisten gelegen) zu *raisonniren* / sintemal /
i es nur am Tag gelegen wäre / wurden nicht nöh-
gehabt haben so weitläuffig davon zu schreiben.
iche begehen auch diesen Fehler / und schneiden die
erg-Bäume nach dem ersten Trieb an den Holtz-
ten / so wol Sommers- als Winters-Zeit / auf
che Manier; man betrachte aber / wo solche Baum-
rderber hinauß wollen / wañ sie nemlich den Baum
angs mit solcher Art Schneiden verdorben / und
selben zum zweyten mal gleichfalls fortschneiden;
e jenige machen auß dem Außbrechen oder Auß-
neiden / von welchem in diesem Capitel schon oben
acht worden / ein allgemein Schneiden / und sind
solcher Blindheit so wol Frantzosen als Teutsche
esteckt / die erstere geben zwar dem zweyten Schnitt
en schönen Namen / *Arretter à Fruit*, allein sie pra-
iren solches / wie vor gesagt / an den Holtz-ästen /
h dem ersten Trieb / und schneiden alle solche Aeste
dem Sommer kurtz / ohne Underscheid junger oder
r Bäume / welche Practick aber gantz *contrair*, und
r zu des Baums Schaden. Es finden sich auch
che / welche die Aeste eines Baums an Reiffe durch
einander

einander anbinden / in Meynung / solchen Bu
rund wie ein Faß zu ziehen/ womit sie dañ nichts n
außrichten/ als daß sie die Aeste biegen; geben
für/ daß ein Baum/ welcher keine Früchte geben
durch so krum̃ gebogene Aeste Früchte die Meng
ben/ und sehen nicht dahin/ wie der Baum durch
Biegen in eine so häßliche Figur/ und ohne Hoffn
Früchte zu tragen/ verstellet wird/ allein sie scheu
auf den End-Zweck; Wir versicheren/ wann ein
cher *Ignorant* über einen Baum *vigoureux* kom̃en
te/ wurde er viel zu biegen haben/ biß er Früchte
auß brächte. Schreiben auch so gar in die weite
hinein / man könne ohne Underscheid von allerl
grossen Frucht-Bäumen / als Biren / Aepffel /
cot/ ꝛc. durch Einlegen und Einschneiden kleine
me haben/ und dazu bedienen sie sich einer artigen
nier / daß sie nemlich den grossen Baum mit se
Stamm und Aesten zu der Erden/ oder so zu sa
den Kopff under die Füsse legen / dennoch sollen
dertfältige Früchte herauß kommen/ aber weit g
let/ dieselbige verstehen nicht / daß von einem gr
abgelegten Baum auch wieder grosse starcke
tzeln ansetzen/ welche zu einem kleinen Baum sich
nicht brauchen lässet / und ist eben dieses schon
vielen Jahren bey denen Frantzosen nicht mehr ü
gewesen/ sondern längst verworffen worden/ an
hätten sie sich so lange Zeit hero der Art Quitten
hannes-Aepffel und andere dergleichen kleiner St
me nicht bedienet. Es hat mancher mit seinen kl
Bäumen genug zu thun/ daß er solche klein halte
Früchte davon bekomme/ über das muß er ja in
neñen / daß solche Stämme über den Ort / w
gepfropffet/ nicht in die Erde gesetzet werden/ auf
selbige an den guten Stämmen keine Wurtzeln

können/ daß so ein Zwerg-baum an seinem guten
mm Wurtzel machet / treibet er starck / bringet
gern Früchte / und sihet einem wilden Baum
ungleich; wie kan dann ein solch Unerfahrener
upten/ daß die Bäume/ so niemalen gepfropffet/
ihre Wurtzeln von dem guten Stamm entsprof-
vor kleine Bäume/ und darzu in Scherben oder
eln Bestand haben können / ohne daß einiges
neiden dabey gedacht worden? Solche neuen
puli, oder noch niemals gewesene Lehr-jungen/
en sich nur durch Hören-sagen oder Lesen under-
n / denen so lang-geübten *Practicis* vorzuschrei-
Sie müssen aber wissen/ daß ihre ungegründete
würffe schon längstens mit der Feder außgestri-
und die Prob *in natura* sich weit anders erwie-
ar. Ferner sind noch etliche/ welche ihre Bäu-
n *allerhand Figur*/ (als in 3. 4. 5. 6. Ecke/ oder
n in 4. Ecke und oben rund) schneiden / etliche
n ihre Bäume gleich den Piramiden hoch in die
e/andere lassen den Stamm eines *Bouquet* in der
en hoch wachsen/ machen 3. 4. und mehr Granen
einander; Etliche machen auß einem Baum
n ein *Speillier*, und oben ein *Bouquet*. Diese biß
r Angezogene schneiden alle Aeste in einer Länge
Underscheid derselbigen/und nur außwendig des
ms / damit sie die verlangte Figur bekommen:
che Bäume machen in der Mitten einen dicken
mm / welcher den Frucht-äsien allen Safft ent-
/ und einem hochwachsenden Baum nicht un-
ist / wiewolen alle Frucht-Aeste eines solchen
ms gar wenig Lufft noch Sonne (wegen der
ge Aeste und Blätter so inwendig des Baums)
n kan/ so leben dennoch solche in der Meynung/
Früchte zu bekommen/ an deren statt sie aber viel

Blätter zählen. Auch finden sich einige / welche
Zwerg-bäume under die grosse hochwachsende B
me oder zwischen zweyen grossen ein Zwerg-bau
tzen / dergleichen aber zu practiciren gar nichts ta
Es wäre alhier noch viel beyzubringen / allein
wollen dem geneigten Leser nur noch diesen gr
Fehler weisen / daß nemlich ihrer viel den e
Schnitt eines Baums gleich anfangs zu hoch
chen / ja so gar / wann auch der Baum nur ein
das erste Jahr getrieben / und darzu oben am S
stehet / schneiden solchen zum ersten mal lang b
das dritte Aug ; wir wollen hiervon nicht urthe
sondern einen jeden der diesen Underricht bedach
durchlesen hat / übergeben / ein jeder wolle sich de
gen vor dergleichen ungegründte Lehrer vorsehen
temal die meisten Zwerg-bäume durch sothanes
hinein schneiden elendiglich verdorben / und in m
beln Stand gebracht worden. Auf oben angezo
hochwachsende oder hochgelassene Zwerg-bäum
ferner die Frag / ob die jenige nun / die auf s
Weiß procediren / jemals Früchte von einem kl
Zwerg-baum mögen genossen haben / stellen wi
hin / und mag auch wol seyn / daß aber die Frucht
einem hohen Baum / solchen Geschmack und G
gleich wie ein kleiner geschnittener Zwerg-B
gibet / kan nicht seyn. Die jenige / so solches nich
serviret / können solches probiren / und den Under
der Früchte versuchen / sind alsdann versichert /
sie ihre Zwerg-bäume nimmer so hoch in die L
ziehen werden / dann es ist der Vernunfft gemäß
ein Baum / welcher kurtz bey der Erden stehet /
vor dem Wind viel besser als ein grosser besch
kan / so kan auch die Sonne ihre Krafft und W
ckung durchdringender / als an einem hohen Ba

welchem durch die Lufft solcher Effect benommen/
bringen / dann an diesem letstern die Früchte klei-
und nimmermehr so reich von Geschmack wer-
können; Es verursachet weiters der Wind in den
chten hoher Bäume viel Steine oder harte Kern/
ingegen/ wañ solche Art Früchte auf einem klei-
Stamm kurtz bey der Erden stühnden / seine
ine nach und nach verlieren/ und in selbigen nicht
iel mehr zu finden seyn wurden. Diß ist öffters
uns und underschiedlichen Liebhaberen probiret/
von einem hohen Baum auf einen kleinen Stam
ropffet worden/ hernachmals beyder Art Früchte
n einander gekostet / allein man hat einen grossen
erscheid/ so wol an Geschmack als an Grösse be-
den/ deßwegen wir dann auch mit gutem Fug hie-
besser raisonniren können. Es möchte aber alhie
nd einwenden: **Ein grosser Baum müßte ja**
r Früchte als ein kleiner Baum bringen. Wir
worten hierauff: Daß solches der Wahrheit ähn-
zu seyn scheinet; allein es muß kein Zwerg-Baum
; auch keiner/ so auf kleine Stämme gepfropffet/
in die Höhe gelassen worden / sondern es muß
von den wilden Stämmen solches verstanden
den. Etliche meynen zwar / ein Zwerg-Baum/
er klein / könne nicht viel Früchte bringen/ allein
ägliche Erfahrung zeiget uns / daß ein **Zwerg-**
m als ein Bouquet von 4. 5. biß 6. Schuh hoch
D ungefehr solcher Weite in der mitten offen seyn
über 600. schöne vollkommene/ ohne etlich 100.
ere Früchte/ ein Jahr in das ander/ tragen und
gen kan. Wo nun deren Bäume 2. biß 300. ste-
/ welche doch keinen grossen Platz erfordern/ auch
allerley Arten Früchte/ so wol Sommer-Herbst-
Winters-Zeiten haben kan/ daß hingegen/ wann

grosse Bäume an vorgemeldtem Platz stühnden/n
mer so viel haben werden. Man disputiret end
deßwegen gar nicht / daß ein grosser Baum n
Früchte als ein kleiner Zwerg-Baum gibet /
weilen aber ihrer viel nicht recht wissen / was eig
lich Zwerg-Bäume seynd/ denen geben wir folger
Exempel: Wir setzen einen Garten / dessen Lä
und Breite 100. Schuh in sich hält/ wann wir
einen solchen Platz mit grossen Bäumen besetzen/
nach gehöriger Ordnung jedem Baum 20. S
Spatium (welches die wenigste Weite ist) geben
ten/ so kommen nach richtiger Rechnung nicht
dann 25. solcher Bäume in einen so grossen P
nun aber ist bekandt/ daß der Gattung Bäume
8. 10. auch 15. Jahr Zeit erfordern / biß sie Fr
bringen / und gesetzt / daß ein jeder Baum mi
Zeit 1000. Früchte brächte/ so hätte man von de
Bäumen 25000. Früchte in allem zu hoffen.
nennen nun vorbeschriebenen Platz von 100. S
nochmalen vor/ und befinden/ daß in solchem so
rings herumb an der Mauren / als an der *Co*
Espeiller, deßgleichen an *Bouquets*, gemächlich
Zwerg-Bäume gesetzt werden können / welche
in 3. 4. zum höchsten 6. Jahren vollkommene Fr
geben: Wañ nun jeder von solchen Zwerg-bäu
wollen nur sägen 300. Früchte jährlich träget /
das Facit auf 45000. herauß/ welches dañ weit
als vorgemeldte 25000. und können auf solche
sagen/ daß wir viel mehr Früchte von den kleine
von grossen Bäumen haben können; Uber das
nen wir dieser letstern nur 25 erley Art/ da wir h
gen von den andern wol hunderterley haben kö
und das zu allen Frucht-Zeiten / früh und spat/
und wolgeschmackte; beynebens kan das *Spatium*

rhand Kuchen-Kräutern besetzt werden / sintema-
die Sonn und Regen durch solche kleine Bäum
t verhindert / und jedes seine Würckung durchdrin-
der vollbringen kan / hingegen an den grossen
umen das Gegentheil sich erweiset / indeme weder
nn / Regen oder Thau ihre Effecten verrichten
nen; Und ist ferner bekandt / daß an den grossen
umen die starcke Wurtzeln das Erdreich / worauff
n Küchen-Gewächs säen oder pflantzen wolte / nur
mergeln oder außhungern / Summa / ein solcher
um erfordert einen grossen Platz. Oben angezo-
er Underricht hat die Meynung nicht / daß man
e grosse Bäume brauchen oder pflantzen solle / viel-
r finden wir solches an entlegenen Orten und
ern nutzlich und gut; Sondern wir reden hier
wol-gelegener Situation / welche nahe beym
use / und mit einer Mauer oder Wand von Bret-
eingefaßt ist / worinnen dann die Zwerg-bäume
e Schaden mögen gepflantzet werden. Viel gibts
h deren / welche einen Platz zu Früchten erwehlen /
n sie keinen einigen grossen Baum hinein / wie daß
Franckreich an den berühmtesten Orten / so gar
h in gemeinen Frucht- und Küchen-Gärten keine
sse Bäume zu finden / dann sie wissen / daß / wann
nur etlich hundert Zwerg-bäume in dem Garten
en / davon Früchte die Menge bekommen / daß ei-
/ so es niemalen gesehen / vorher nicht geglaubet
te. Es kan ein solcher Baum / wann er wol gepfle-
wird / ein zimlich Alter erreichen / ob sie gleich nicht
alt als die grosse Bäume werden; Jedennoch / ob
weilen gleich einer abstirbet / und einen frischen an
ssen Stelle setzet / hat man doch Hoffnung / in wenig
ahren von diesem neugesetzten Baum Früchte zu
chen / und also kan bey 40. 50. Jahren / ja bey Men-

schen Gedencken ein solcher Garten erhalten/und n
niemal Mangel an Frucht gespürt werden. Es mü
allezeit mehr Winter- als Sommer-Früchte gepflan
werden; Und weilen under den vielen Gattungen
Biren über 200. Gattungen sich befinden / so ha
wir Kürtze halben nur 12. Stück jeder Art von
besten hieher setzen wollen. Under den Sommer-Bi
sind im Julio/Augusto/biß in den Monat Septe
folgende: *La Cuisse Madame, le gros Blanquer, le*
Muscat, le Roussellet, la Roubine, l'Orange d'esté, l'
re roux, la Fondante de Brest, la Colla Rosa, le Bon-C
tien d'esté Musque, l'Espargne, l'Amiral. Herbst-
ren vom September/October/ biß in Novemb.
diese: *Le Beure grise & blanche, l'Angletere, le Ma*
fleury, la Bergemotte d'automne, la Moville bouch
Beside la Mote, le Besidery, le Meßir-Jean, la Rousse
la verte-Longue, la Marquise, la Louyse oder *Loüise bo*
Winter-Biren vom November/December/ Jan
Februar. biß in den Martium sind nachfolgend
besten: *Le Bon Chretien d'hyver, la Virgouleus, la S*
Germain, la Leschasserie, l'Ambrette, l'Espine d'h
le petit Oin, la Grasane, la Mart in Sec, la Colma
Bergemotte d'hyver, le Saint-Lezin. Under den Aepf
La Reinette grise & blanche, la Caville blanche & r
le Fenouillette, le Pomme d'apie, le Rambour, le C
pendu, la Francatu, la Pomme violette, la Pomme de
ce, la Pomme de fraisse, la Pomme Rose, la Chataig
Under den Pferstgen: *Lavant peche, la Peche de*
la Matlaine, l'Admirable, la Peche de poux, le Pavi
Prignions, la Cheuvreusse, le Mignon, la Niuet, la
de Persique, l'Aubeuge. Under den Pflaumen: *Le*
tericon, l'Imperatrices, la Prune d'Apricot, la Pru
Monsieur, l'Imperiall, la St. Catherine, le St. Julien
Dames, la Mirabelle, la Roche courbon, la Jaune ha
la Royale.

Das Zwey und Zwantzigste Capitel.

Von Grossen Kirsch-Bäumen.

ES befinden sich under allen den grossen Gattungen Stein-obs keine / deren unsere Lands-art und Lufft besser beliebe / als der Kirschbäumen / also daß sie mit grossem Lust und Nutz können gepflanwerden / wegen ihres geschwinden auffwachsens / fürtreffenlicher Fruchtbarkeit / wañ sie schon eben t am besten stehen ; die beste Stell für die Kirßm ist ein Grund etwas mehr auf Grien als Lätt eigt / auch etwas mehr feucht dann trocken ; in gein ist ein mittelmäßiges Erdreich gut für alle Kirßm / die mögen auch einen kalten Lufft wol erleiden / ohne Nachtheil durch den Winter kommen. Es rden die Kirßbäum in weiten Gütern / den Zäunen Hägen nach / kom̃lich gepflantzet / weil alda guPlatz vorhanden / daß sie lustig ohne Hindernuß fwachsen mögen. Derselbe hat auch weiters diese derbare Art / daß ihme der Mist sehr zuwider / also / ß wann man einem jungen Baum viel zulegen / die indt sich an etlichen Orten von dem Holtz schellen / d da ihme mit schräpffen nicht geholffen / gar verrben wurde ; die Ursach ist / weil der Kirßbaum für h selbs sonst mächtig auffwachset / daß durch Hitz d Trieb des Mists das Safft erstickt / und die Rine ledig bleibt ; sonst beliebt ihme sehr wol / wann man ißig darumb hacket / und da der Grund zu mager / emselben mit frischem zu hülff kom̃e.

II. Under den Kirsen werden fürnemlich vier Gatungen gefunden ; erstlich / die gemeinen wilden Kirsen ;

sen; darnach die zahmen Kirsen/ deren befinden
zweyerley/ die einen roht/ die von sich selbs ungez
get wachsen/ die andern schwartz/ so gezweiget
wöllen/ welche auß Türckey kommen/ dannenhe
auch den Namen haben; die dritte Gattung
schier an allen Orten Wiechslen geheissen/ deren
auch zweyerley/ die gemeinen schwartzen/ so saur
keines Zweigens bedörffen/ die andern nicht so schw
und saur/ werden aber gezweiget/ bey uns Spani
Wiechslen genennet. Die vierte und fürnemste G
tung sind die gezweigten grossen süssen Kirsen/ de
gar viel und mancherley/ an Farben/ Gestalt und
tigung gar ungleich und underscheiden/ dann
findet weiß/ halb roht/ roht und braunschwartz;
sind etliche rund/ etliche langlecht/ etliche geforn
wie ein Hertz/ daher sie auch ihren Namen haben;
werden auch nicht zu einer Zeit reiff/ dann die ei
früh/ die anderen mittelmäßig/ die dritten dann
spat. Neben diesen vier Gattungen befinden sich z
noch viel andere mehr/ daß schier ein jedes Land etw
sonderbares von Kirsen hat/ als da sind die Rös
Kirsen/ die ihren Namen von der Blust bekomm
daß dieselb mit dicken Blättlein sich einem Rös
vergleichet/ wachsen mehrentheils zwo an ein
Stiel: darnach ist auch ein andere Gattung/
nicht nur zwo/ sondern drey oder vier an einem S
wachsen/ sind schwartz und mehr auf den Lust/
auf den Nutzen beschaffen. Und obwol der gezwe
ten Kirsen so viel und mancherley/ so befinden sich d
under denselben drey Gattungen/ so die andern üb
treffen/ als nemlich die grossen halb-rohten/ si
früh zeitig/ die grossen schwartzen/ so man Her
Kirsen nennet; und die grossen braunen/ die un
diesen dreyen an Zeitigung zwar die letsten/ aber
beste

n/ ist ein sonderbar fürtreffliche Gattung / noch
igen bekandt. Wann nun etwan einer an einem
/ da nicht grosser Platz vorhanden / von Kirsen
veigen begehrt / derselbe stelle nach diesen dreyen
tungen / als welche an Grösse / Zierlichkeit und
e die anderen übertreffen.

I. Die Kirßbäum neñen zwar alle vier Gat-
en des Zweigens an/ es beliebt ihnen aber under
lben keine besser als in Spalt; deßwegen/ wann
iner mit Pflantzung der Kirßbäumen zu befür-
n begehrt/ der bleibe bey der gewisseren Gattung/
n daß man dem Marck an Schossen und Stäm-
so weit möglich verschone/ und den Zweig nicht
binde / dann die Kirßbäum also starck wachsen/
die Bänder / da sie zu starck angezogen/ leichtlich
hneiden/ deßwegen gut/ wann man sihet/ daß die
oß schon etwas gewachsen/ daß man die Bänder
etwas aufflasse / welches das Zuneñen mächtig
rderet. Es ist aber bey den Schossen / die man
gen wil/ eines Stucks/ so nicht vielen bekandt ist/
erlich wol wahrzuneñen/ weil sonst dasselbige die
oß am schiessen also sehr verhinderet/ daß/ wann
leichwol lang grün bleiben / sie doch endlich ver-
en müssen. Das bestehet nun im Underscheid
lugen/ weil etliche hierzu gar nicht dienstlich/ wel-
sich an fruchtbaren Bäumen am meisten begibt/
n vielmalen die underen Augen an dem Schoß
Blust-Augen sind/ alsō daß sie zu zeiten gleichwol
Blust erzeigen / aber nichts desto weniger nicht
ssen; dieselben sind runder und gröſſer als die Laub-
gen / die etwas langlecht und spitziger / die allein
dienstlich zum wachsen/ darumb man deren fleiß
wahrneñen/ und sie brauchen / die anderen aber
den soll. Noch eins ist bey den Schossen mit still-

schweigen nicht fürüber zu gehen/ daß die aussere R
de/ wann man dieselbige beschneidet/ sich gern von
inneren abschellet/ welches am wachsen sehr ver
derlich; deßwegen müssen alhier gar scharffe Me
lein gebraucht werden/ damit beyde Rinden bey
andern verbleiben/ und das Safft desto besser an
ziehen mögen. So ist auch diß sehr trefflich/ wan
dem Zweigen umb den Pflanckstock fleißig au
hackt/ der Grund wol erlesen und gesäubert/ auch
vonnöhten/ guter frischer darzu gelegt wird/ we
den Schossen zu ihrem wachsen grosse Befürde
gibt/ daß wann der Stam etwas groß/ dieselbe
ersten Jahr darnach alsbald ihre Frucht erzeigen
fürbringen. Und obwol etliche melden/ daß der
baum auf andere Gattung zu zweigen/ ist doch
demselben nichts zu halten/ sondern am besten/
der Kirßbaum auf seines gleichen gezweiget w
weil er nirgend besser wächst und fruchtet.

Das Drey und Zwantzigste Capitel.

Von den Pflaum- oder Pfraum Bäumen.

MIt dem Pflaumbaum hat es in
seine gleiche Beschaffenheit wi
dem Kirßbaum/ daß er sich leic
pflantzen laßt/ und in kurtze
auffwachst/ allein beliebt ihm
ein Ort/ so mehr warm als kalt/ ob er gleichwo
Kälte auch wol erleiden mag; er erforderet auch
besseren Grund als der Kirßbaum. Sonst mag
der Pflaumbaum in einem mittelmäßigen Erd
noch wol behelffen. Der rohe Mist bekomt ihme
wol/ aber das Umbhacken und feißter frischer G

ome sehr dienstlich / sonderlich den grossen ge-
gten Zwetschgen / dann dieselben vor anderen ei-
feißten Boden / fleißiges Umbhacken / sonnechte
ll und milten Lufft erfordern; es ist under den-
n ein grosse/ blaue/ langlechte Gattung köstlicher
tschgen/ die ohne Schirm vor den kalten Lüfften
t wol wollen / sondern müssen etwan bey Ge-
en/ die ihnen dieselben auffhalten/ gepflantzet wer-
sonst erfrieren zu zeiten ihre freche Schoß / wie
ann darzu genatürt/ daß sie mächtig schiessen/ und
die Kälte desto weniger erleiden mögen. Ins ge-
n haben die Pflaumbäum diese Art / daß sie an
en / da das Erdreich mithin auffgehacket / oder
t umbgekehrt wird/ viel lieber wachsen/ auch bes-
Frucht tragen / als in einem vesten Wasen; je-
wann der Boden feißt/ ist ihnen derselbige desto
iger nachtheilig / da aber der Grund mager/ soll
elbige fleißig auffgehackt und mit gutem altem
st verbessert werden. So haben auch etliche
aumbäume die Eigenschafft/ daß sie auf dem Bo-
gleich anfangs einen starcken Stamen und Bey-
ß bekomen / also daß dieselben das Auffschneiden
er erleiden mögen als andere Bäum / weil ihnen
Stärcke nicht so sehr genommen / ist nur gut / die
hsten bey dem Boden abzuhauen/ als welches zur
fürderung des Aufwachsens dienstlich.

I. Was hiebevor von den Kirsen vermeldet wor-
/ daß derselben vielerley Gattungen / dasselbige
noch besser auf die Pflaumen gezogen und von
selbigen gesagt werden : Als deren so viel und un-
iche Gattungen / an Grösse / Farben / Zeitigung
d anderem / daß nicht alles zu beschreiben / jedoch
n gutherzigen Liebhaber des Pflantzens / zu ange-
hmen Gefallen/ soll deren ein guter Theil vermeldet

werden.

werden. Erstlich / werden die Pflaumen in ge
underscheiden in zwo Gattungen/ deren die eine
sich selbs wachßt / die andere aber gezweiget
muß; under den ersten die Damascenen / welche
allein die ungezweigten / sondern auch einen g
Theil der gezweigten übertreffen / dann sie also
cken / daß der Stein sich leichtlich von dem Fl
laßt/ welches die Ursach / daß sie kömlich und gu
dörren / und beyneben dem Mund sehr angenehm
sey grün oder dürr; so übertreffen sie auch mit
Fruchtbarkeit die gezweigten schier durchauß/also
diese Gattung zu pflantzen besser und nutzlicher
sonst viel andere. Neben derselben befindet sich
Gattung groß roht/ so man Roß-Pflaumen ne
sind zwar schön und lustig anzusehen / aber we
lieblich und angenehm zu essen. Darnach ist
Gattung blau / die man gemeinlich Klepff-pfl
lein heisset / sind etwas trocken / und besser als
Roß-pflaumen. So befinden sich noch viel a
Gattungen / ungezweigte Pflaumen und Krie
die aber mehrentheils wenig namhafftes und son
lich die kleinen weissen/ welche mehr den Schwe
als Menschen dienstlich sind. Belangend dann
gezweigten Pflaumen/ sind deren in unserm Land
mancherley Gattungen/ als da sind: Die Perdr
nen/ weiß und roht; die Käisers-pflaumen/ so g
blau und rund; die Königs-pflaumen/ so braun
rund / aber grösser als die vorhergehende; es befi
sich noch ein andere Gattung/ die man Mirabol
nennet/ wird aber nutzlicher (als eine Artzney) in
Apothecken gebraucht/ als daß sie von den Men
rohe geessen werde. Under allen Gattungen abe
je anzutreffen / sind die besten und nutzlichsten
blauen/so den Stein vom Fleisch lassen/ und von

emein Aergäuer Zwetschgen genennet werden/
eil sie daselbst mit grossem Nutzen gepflantzet/
in und wider sonderlich in der Hauptstadt sehr
ich gebraucht werden.

1. Under allem Steinobs ist nicht bald ein Gat-
/ die gezweiget lieber wachse/ als die Pflaum-
/ sie mögen auch länger verzug leiden / als die
ren/ dann ihnen der Gummi dannzumalen nicht
ehr überlagen; und ob gleichwol sie die ein und
re Form des Zweigens annemen / so ist ihnen
keine mehr dienstlich/ als in Spalt/ dann sie sehr
tig darab zunemen. Der Schossen halb ist nicht
aran gelegen/ man neme sie bey dem Gläich oder
lein / allein wann die Stämme dick / sollen sie
Gläich genommen werden/ damit sie das harte
cken desto besser erleiden mögen; sonst wollen sie
zu lang genommen seyn / weil ihnen dasselbige
em wachsen und schiessen nicht wol bekomt/ son-
vielmehr daran verhinderlich/ am besten ist es et-
eines Fingers lang/ weniger oder mehr/ je nach
chaffenheit des Stammens / wann man dann
em zweigen denselben umbhacket/ und etwas gu-
Zeugs darzu legt / ist dasselbige sehr befürderlich.
nderbar haben die Damascenen-Pflaumen diese
daß sie in ihrer Jugend an Aesten gar dick wer-
da muß man die inneren fleißig erhauen / dann
Baum erdünneret werde/ und die Sonn mit ih-
Stralen hindurch komen möge/ welches ihn also
rdert/ daß er in kurtzer Zeit viel und schöne Frucht
t; mit den gezweigten aber hat es mehrentheils
andere Beschaffenheit / dann wann sie etwas er-
hsen/ werden sie an Aesten nicht also dick/ daß sie
t viel erhauens bedörffen/ allein der Mirabolanen
en dasselbe mehr erforderen/ als welche zum An-

fang

fang gar viel und dick schiessen/ daß man ihnen n
wendig zu hülff kommen muß. Das Schräpffe
ihnen in gemein sehr nutzlich und gut/ wañ dassel
zu ordenlicher Zeit und recht gebraucht wird/wie
von demselbigen oben an seinem Ort genugsamer
derzicht geben worden/ also daß nicht vonnöhten
ches alhier wiederum zu eräfferen. Die Pflaumb
mögen das Versetzen gar wol erleiden/allein wan
zimlich groß/ müssen alle Aeste glat gestumpet
den/ alsdann schiessen sie von neuem sehr lustig/
tragen in kurtzer Zeit viel Frucht. Es wird
Pflaumbaum auf sich selbs am nutzlichsten gezwe
ob er gleichwol auch andere Stämmen anniñt
ist aber derselbige nicht allein nicht beständig/ son
auch wenig fruchtbar/ also daß man nicht viel dar
setzen noch halten kan.

Das Vier und Zwantzigste Capitel.

Von Barillen- und Pfersig-Bäu men.

DEr Barillen-baum ist seit Manns
dencken in einer Loblichen Eydg
schafft mächtig auffkommen / und
gemein worden/ weil er gar leich
auß dem Stein wachßt. Man fi
auch je länger je mehr der gezweigten / deren et
aber den kalten Lufft nicht wol erleiden mögen/ de
man im pflantzen / damit man sich darnach richte/
sig wahrneñen soll/ sonst weniger fruchtbares da
zu verhoffen. Beliebt also dem gezweigten Baril
baum ein warmes / den kalten Lüfften abgelege
Ort/ etwan bey Gebäuen/ so ihnen dieselben auff
ten/ und dahin die Sonn ohne Verhindernuß du

Zur

uckschlagung ihrer Stralen wol würcken möge/
dasselbe nicht/ werden sie durch die Kälte in Zeit
r Blust leichtlich beschädiget/ daß dieselb zusam-
lauffet und samt dem Stiel abfallt/ ja auch zu
n/ was der Baum ein Sommer geschossen/ in
n harten Winter erfrieret und verdirbt. Die Un-
veigten aber mögen die Kälte etwas besser erlei-
dann sie nicht so zart wie die Gezweigten/ also
an kalten Orten sie diesen vorzuziehen/ sonderlich
n sie von gezweigten Steinen kommen und wol
lten werden/ alsdañ sie den andern an der Grösse
Frucht nicht viel nachgeben/ an der Fruchtbarkeit
dieselben übertreffen. In gemein erforderen sie
n guten geschlachten Grund/ der mithin aufge-
et oder umbgrabet werde/ damit also kein Graß
ey herumb wachsen könne/ dann ihnen dasselbe
der Frucht sehr schädlich; der schwere läimechte
den ist nicht wol für sie; in sandechtem Grund
zen sie gar wol durch den Winter kommen/ allein
man ihnen mit gutem feißten alten Bau vor dem
nter zu hülff kommen/ sonst bleibt die Frucht gar
; wann man ihnen aber dergestalt zulegt/ bekomt
elbe der Frucht also wol/ daß sie schön und groß
ab wird. Die Barillenbäum werden/ wie gemel-
eins theils vom Stein/ anders theils dann durch
eigen vermehret; wann man sie nun vom Stein
ntzen wil/ soll man darnach trachten/ daß es von
weigten seyn möge/ da aber dieselben nicht zu be-
men/ sonst von guter grosser Gattung/ und ist am
en/ daß der Stein gleich anfangs an das Ort/ da
erbleiben soll/ gesetzt werde/ dann sie gar tieffe
urtzeln bekomen/ die im Außgraben gar bald ver-
t werden. Wann sie aber müssen versetzet wer-
/ soll dasselbe alsbald im ersten und andern Jahr
beschehen/

beschehen / an warmen Orten im Herbst / an ka
aber im Frühling / sie sollen anfänglich nicht zu
aufgeschneitet werden / sonst bleibt das Stämm
sehr rahn / ja es verdirbt zu zeiten gar. Das Zwe
belangend / ist in Spalt und Aeuglein für sie am
quemsten / welcher aber gern bald Frucht bekom
wolte / der brauche es in Spalt / dann sie gleich in
tzer Zeit Frucht tragen. Der Barillenbaum wi
zweiget seyn auf sich selbs / auf Pfersich- und Pfla
bäum / doch sind die zwo ersten Gattungen nich
leicht und währhafft als die dritte: Mit dem Z
gen muß man sich besser befürderen / als mit ande
Steinobs / weil sie auch ehe Safft bekommen
drucken. An den Schossen / dieselben recht zu er
len / ist am meisten gelegen / dann selbige gemei
also fruchtbar / daß an etlichen nur Blust-äug
sind / also daß sie gern dahinden bleiben; die b
sind von etwas frechen und schier geilen Aestline
es mehr Laub-augen als Blust-augen hat / wel
Laub-äuglein allein zum Wachsen dienstlich sind
stalter massen / was an andern Bäumen zu mey
an diesen nutzlich und fruchtbarlich zu gebrauc
und sonderlich auf Pflaum-Stämmen / welch
Barillen-Schoß für andere gern annemen / ein
Zeit währen / schöne und gute Frucht tragen.

II. Dieweil die Pfersichbäum nicht daurhafft
langen Lebens sind / so müssen immerdar jung
pflantzet werden / dann sie gar vielen Zufällen un
worffen / also daß sie bald ein böser Lufft / bald et
unsauberes bey den Wurtzeln verderben kan; zu z
ist ihnen ihre überflüßige Fruchtbarkeit selbs sc
lich / als dardurch nicht nur die Aeste / sondern en
der Stame selbs auß dem Boden gar gerissen w
welchem beyzeiten durch fleißiges Understützen
vo

gebauen/ damit also Frucht und Baum möge ge-
rnt und erhalten werden. Die grossen Pfersich
len insonderheit in einem guten mürben Erdreich
flantzet seyn / etwas Grien und Sand ist ihnen
enehmer als der Lätt; sie mögen auch der Son-
halb nicht wol Verhindernuß leiden / dann sol-
der Frucht an der Farb und Geschmack sehr
dlich und nachtheilig. Neben den grossen rohten/
wir in unseren Landen haben/ befindet sich an an-
n Orten auch eine gelbe Gattung / aber etwas
ner / und bey einem Monat und mehr ehe reiff;
rohten kommen mit ihrer Zeitigung gleich den
uben/ sie währen nicht lang/ müssen alsbald ge-
ucht oder beschnitten / und an der Sonnen ge-
et werden / alsdann sie lang zu behalten / und
Nutz zu gebrauchen; sie bedörffen keines Zwei-
s/ kommen ohne das von Stein schön und voll-
en/ allein daß fleißig darumb gehacket / und mit-
etwas guten Zeugs darzu gelegt werde/in Reben
warmen sonnechten Gärten ist ihre beste Stell/
Wasen thun sie nicht gut/dann die Frucht darvon
wässerig und verbösert wird. Der gemeinen
rsich sind viel und mancherley/ etliche schön gelb/
he weiß und etliche schwartz/ under denen die gel-
/ so etwas vest und trocken / die allerbesten / die
nen weissen sind ein unnütze Frucht/ die schwartzen
inwendig roht und sehr spat/ also daß wann das
t und der Jahrgang ihnen nicht zu hülff komen/
lben zu keiner vollkommenen Zeitigung gelangen
gen / welches dann / da man deren pflantzen wil/
in obacht zu nemen. Sonst mögen die gemeinen
rsichbäum die Kälte etwas besser erleiden dan die
ssen / als welche zarter sind dann die anderen;
übrige haben sie mit denselbigen gemein/ daß sie

auch in dem Wasen nicht wol wollen/ sondern ei
guten gebauenen Grund begehren/ der mithin u
gekehret werde/ wie dann bey den Reben geschiht/
wo ihre beste Stell/ allein daß sie mit ihrem Scha
den Trauben die Sonnen nicht verhalten: Deß
gen sie an sonderbare Ab-Ort in Reben oder Gä
sollen gepflantzet werden/ nur von dem Stein e
zweigen/ weil ihnen dasselbige zu schlechtem Nutz
kommen wurde; die Frühlings-Zeit beliebt ih
besser zum versetzen als im Herbst/ weil sie spat
schiessen/ und gar zarte Schoß gewinnen/ allein
sie zeitlich drucken/ wollen sie auch zeitlich versetzt

Das Fünff und Zwantzigste Capitel.

Von Nespel- Thierlein- und Mant Bäumen.

DEr Nespelbäumen befinden sich zwe
ley Geschlecht/ wilde und zahme/
gezweigte; die wilden sind rauch
Dörnen/ und schiessen ohne Unde
neben den fürnemsten Stämmen
Beyschoß/ dannenher sie mehr einem Gestäud
rechten Baum zu vergleichen: mit den zahmen
gezweigten hat es viel eine andere Beschaffenheit/
weil sie mehrentheils auf andere Stämmen gez
get werden/ bekommen sie nicht viel Neben-Sc
und werden nicht rauch und dörnecht/ wie die wil
die sie auch mit ihrer lustigen Frucht weit übertre
als welche noch einmal grösser wird/ deßwegen a
von den gezweigten solle geredt werden. Der Ne
baum kan auf viel Gattungen gezweiget werden/
erstlich auf sich selbs/ ist aber nicht so nutzlich und
als auf andere: darnach auf Biren/ Aepffel/

Küt

ten-Stäm̃/ auch Weiß- oder Hagendorn/ dar-
er die Aepffel-Stämm am wenigsten gebraucht
den/ die anderen drey Gattungen sind dem Ne-
baum sehr angenehm. Im Herbst umb St. Gal-
Tag ist die beste Zeit den Nespelbaum zu verse-
er begehrt ein mittelmäßig Erdreich und tempe-
n Lufft/ doch mag er die Kälte noch zimlich wol
den/ das Umbhacken und Zulegen ist ihme sehr
rderlich/ wie man an Baum und Frucht augen-
nlich gespüren kan; wann man Schoß brechen
sollen sie in mitten des Baums gegen der Son-
genommen werden/ dann dieselben am allerbesten
fruchtbarsten. Es nim̃t aber dieser Baum nicht
iel Gattungen Zweigens an/ als andere/ von we-
seiner schlechten und dünnen Rinden/ wil deßwe-
allein in Spalt gezweiget seyn; die andern ihme
ider/ die Schoß mag man im Gläich oder Aeug-
schneiden/ ist nicht viel daran gelegen/ dann sie gar
und leichtlich wachsen/ weil sie sehr hart/ und also
Trocken wol erleiden mögen/ allein sollen sie auf
Stam̃en wol eingemacht behalten werden/ sonst
in die Kappen ledig wird/ und der Regen sam̃t
Sonnen darzu kom̃t/ ist ihnen dasselbige also
theilig/ daß sie zu zeiten davon verdärben; wann
die Schoß auf dem Stammen überwallen/ be-
ff es alsdann keines weiteren einmachens. Es ist
Nespelbaum im Alter dem Wurm sehr under-
ffen/ daß er dannzumalen gröſſere bekom̃t/ als
st andere Bäum/ darumb ein fleißiges Auffsehen
rderet/ und da der Wurm gespüret wird/ soll das
genommene Ort sam̃t dem Wurm außgehauen/
nach mit Baumwachs verstrichen/ und beyneben
Schräpffen fleißig gebraucht werden.

1. Der Thierlein-bäumen hat es bey uns auch

zweyerley/ sind aber allein der Zeit halb/ wañ sie
Frucht reiff bekommen/underscheiden: die einen n
den genannt Augst-Thierlein/ die anderen Her
Thierlein/ darunder die ersten fürtreffen/ weil un
allen Gattungen Früchten die/ so man am ersten
komt/ die angenehmsten/ dann was noch seltzam/
her geschätzet wird/ als was gemein/ darumb fürn
lich dieser Gattung zu pflantzen. Die Herbst-Th
lein komen in solche Zeit/ daß aller Uberfluß an m
cherley Früchten vorhanden/ also daß man deren n
viel achtet/ wie sie dann für sich selbs nicht so lieb
und angenehm/ als die ersten/ weil dannzumalen
Zeit dergleichen zarten Früchten nicht mehr so
quem und dienstlich als im Augstmonat; jedoch
man der spaten auch noch etwas wenig pflan
mehr für den Lust/ dann etwas sonderbaren N
Ein hitziger und trockener Rain bekomt dem Th
lein-baum nicht so wol als ein guter feißter Boi
wie dann solches der Augenschein an der Frucht
bringet; er manglet nichts desto weniger der Sonn
damit sich die Frucht mit ihrer Zeitigung befürd
könne/ sonst bedarff er keines Zweigens/ dann i
hierdurch nichts geholffen wird/ neben dem/ da
wegen seines harten Holtzes hierzu nicht bequem
lein wann er nur mit hacken und düngen wol ge
ten/ wird seine Frucht desto schöner und grösser;
beste Pflantzen ist vom Stein in einem guten und
schlachten Erdreich/ er wil in der Jugend etwas
geschneitet seyn/ dañ er alsbald viel Beyschoß beko
die ihn an seinem Aufwachsen verhindern wurden

III. Dieweil der *Mandel-baum* unseren kal
Lufft nicht wol erleiden mag/ als muß er mit d
grösserm Fleiß gepflantzet und erhalten werden; s
beste Stell ist etwan under einem Dach/ da die S

/ aber die rauche Bysen nicht hinkommen mag.
m Mandelbaum beliebt ein trockener / grieniger
und / mit gutem Herd vermischt / der schwäre lai-
cht bekom̃t ihme nicht so wol / wie auch ein feuchter
den ihme sehr zuwider ist. Er erfordert nicht viel
u / sondern vielmehr einen guten frischen Herd; er
arff auch keines zweigens / sondern wird ohne das
st genugsam auß dem Stein gepflantzet / dañ das-
e ihme zu keiner Befürderung dienen wurde. Es
om̃t der Mandelbaum zu zeiten inwendig geyle
hoß / dieselben sollen ihme zu rechter Zeit genom-
n werden / sonst da man sie verbleiben lassen / sie
Baum am Wachsen und Früchten verhinderen
rden. Darnach / so hat er noch ein bösen Mangel
ich / daß er mit seiner Blust also früh herfür kom̃t /
dieselbige offtmalen von der Kälte Schaden be-
t / ja etwan gar verderbt wird; demselben zu helf-
/ hat man diß Mittel erfunden / daß wann der
aum sein Alter erlangt / daß er Frucht tragen mag /
lsdann in solcher Zeit versetzet werde / in deren die
lust nicht mehr also beschädiget werden möge / wel-
s nach Beschaffenheit der Lands-art muß fürge-
mmen werden; in unseren Landen ist es am besten
ßgehends Mertz oder anfangs Aprill / wañ dasselbe
dañ geschiht / so soll der Baum alle Jahr in gleicher
it sein Blust herfür bringen / und besser behalten.

Das Sechs und Zwantzigste Capitel.

Vom Erhauen / Schönen und Säube-ren der Bäumen.

DAn folget weiters zu vermelden / was
massen die nunmehr erwachsene Bäum
von überflüßigen / unnützen / oder sonst
übel-anständigen Aesten zu erhauen /

zu säuberen und zu erhalten / an welchem dann
mehr gelegen / als etliche vermeynen / weil man
der Leuten findet / die dasselbige durchauß verwer
andere dann es also mißbrauchen / daß ein und
andere wol zu verbesseren / damit nun selbiges or
lich beschehe / und diß orts ein recht Mittel getro
werde / soll hierumb / so weit nutzlich / grundlicher
richt geben werden. Damit nun solche Arbeit or
lich verrichtet werde / so ist vonnöhten / daß man
rechte Zeit sehe / als an deren trefflich viel gelegen
ren aber sind allein zwo / im Herbst und Frühl
Die Herbst-Zeit ist die rechte Zeit für warme Lä
dann im Frühling / wañ alsbald die Hitz darauf ko
verhinderet dasselbe das Safft / daß es sich dest
niger außbreiten / und das Abgehauene überwa
kan; im Herbst aber hat es damit kein Gefahr /
daß man es auch zu rechter Zeit fürneme / die beste
wann das Laub ist abgerieſen / und der Mond
fanget abnemen / dann wann man diese Arbeit
Neumond verrichten wurde / die alten Bäum an
abgehauenen Ort leichtlich anfangen faulen m
ten / weilen alle Bäum in gemein zu derselben Zeit
mehrsten Feuchtigkeit in sich haben / mit den jun
aber hat es nicht so viel Bedenckens. Jedoch ist
von den alten Bäumen allein zu verstehen / da
nur Aeste abhauet. Die andern aber / so man oben
schneitet / daß sie wiederumb schiessen / erforderen
mehr den wachsenden / als den abnemenden Mo
auf welchen Underscheid man fleißig achtung ge
soll. In etwas kalten Länderen aber ist es im Fr
ling am besten / auß Ursachen / daß wann man
Orten die Bäum vor dem Winter erhauen wu
die darauf folgenden Regen / Schnee und Gefri
die offene Rinden fäulen und also am überwach

)indern möchten/das aber in trockener Frühlings-
t nicht geschihet/ sondern vielmehr zu dem über-
llen wegen des alsbald darauf folgenden Saffts
rckliche Befürderung gibt/ man soll aber auf die
erläuterte Beschaffenheit des Monds fleißige ach-
g geben/und sonderlich auf das Drucken der Bäu-
n/ weil es denselben/ wann sie schon etwas herfür
rochen/an ihren Bollen sehr schädlich/ also daß es
thunlicher biß auf bessere Gelegenheit damit auf-
alten. Damit aber die unnützen Aeste säuberlich
ehauen/und der ledige Platz desto eher überwach-
möge/ soll man sich mit Beilen nicht vergnügen/
mit welchen es manchen schädlichen Sträich gibt/
dern nach besseren und kömlicheren Instrumenten-
len/ als da sind Baal-eisen/wie die Schreiner ha-
n/ sañt einem Klüpffel von hartem Holtz/ als die
aurer zu gebrauchen gewohnt; mit diesen zweyen
tucken kan man auch grosse Aeste also fleißig und
berlich abhauen / als wann sie mit einem Hobel
gestossen/ welches dann nicht allein die Fäulung
hinderet/ sondern auch zu dem überwallen merckli-
Befürderung gibt/ weil die Rinden dadurch nicht
schrentzet noch sonst beschädiget wird/ sondern sich
sbald durch Mittel des Saffts außbreiten kan.
s befinden sich aber die Ort und Lufft/ hiemit auch
Bäum also ungleich beschaffen/ daß sie auch nicht
eich wollen gehalten seyn/ also daß es in diesem Fall
n fleißiges Auffmercken und Fürsichtigkeit erforde-
t/ geschihts dann offtmalen/ daß es etwan an einem
rt von Miesch häßlich überzogene Bäum gibt/ die
ber nichts desto weniger fruchtbar sind/ daß wann
an ihnen einen solchen Beltz vor dem Winter ab-
ehen wolte/ sie alsdann also erfrieren/ daß sie mehren-
heils unfruchtbar wurden; diß aber komt neben dem

Grund fürnemlich von dreyen Ursachen her: erstl
von überflüßigem Schatten / oder zu viel scharf
Lüfften / oder aber von zu nahe gelegenen Wälde
Das beste Mittel ist / daß man die jungen Bäu
fleißig umbhacke / und denselben wol zulege / umb
alten aber / so weit sich deren Trauff erstreckt / gu
feißten Mist dick spreite / und mithin rühre / auch
im andern oder dritten Jahr damit fürfahre / so w
man also gespüren / daß die Bäume ihr Miesch v
sich selbs bestentheils fallen lassen werden / daß es
nes andern abschabens wird bedörffen. Noch ein U
derscheid hat es mit den Bäumen / daß die grossen
ten nicht viel wollen erhauen seyn / dann die abgeha
nen Ort auß Mangel Saffts / so an denselben imm
abnimt / nicht mehr überwallen mögen / sondern v
eher anfangen faulen / das aber nicht geschiht / wa
man den dürren Ast verbleiben laßt / oder doch
einen Theil abhauet / welches dann an etlichen alt
Birenbäumen wol wahrzunemen / die nichts de
weniger die beste Frucht tragen / und noch ein gu
Zeit damit behauen möchte / wann man sie nun al
ohne Erhauen fürfahren lassen wird / das aber nic
beschiht / wann man ihnen auf einmal zu viel dürr
Aeste und zu nahe abhauen wolte. Den jungen dar
soll man mit vielem und stätem Erhauen auch nic
überthun / sondern das allein hinweg nemmen / w
überflüßig / schädlich / oder sonst übel anständig. D
Bäume / denen das Erhauen am besten bekomt / sin
die / so mittelmäßigen Alters / dann dieselben dess
am mehresten bedürfftig / auch am besten erleiden m
gen / dasselbe soll nun also fürgenommen werden; da
wann die rechte Zeit / und gut trocken Wetter vo
handen / man / erstlich / alles dürres fleißig außhaue
darnach / daß man die geylen Schoß an dem Stam
me

n und inwendig an den Aesten hinweg nemme;
s dritten/ daß man die unfruchtbaren Trauff-äst/
sind die/ so unden an den fürnemsten Aesten ste-
/und undersich hangen/ säuberlich abhaue/ sonst
achwerts gemeinlich von sich selbsten verdärben/
Anzeigung/ daß sie hinweg gehört; und dann zum
ren/ die unnützen schädlichen Aeste/ so über andere
achsen/ oder sonst dem Baum verhinderlich und
anständig/ als welche nicht allein an seiner Zier-
eit / sondern auch Fruchtbarkeit schädlich und
theilig; hierzu aber eine gute fleißige Erfahren-
erforderet wird/ sonst die Bäum leichtlich mögen
erbt werden. So findet man auch der Gattung
umen/ und sonderlich etliche Birenbäum/ die der
tur und Eigenschafft sind/ daß sie inwendig von
nen Aesten gar zu dick werden/ welches dann an
Sonnen und zugleich an der Fruchtbarkeit ver-
derlich/ deßwegen müssen dergleichen Bäum von
inneren dicken Aestlinen wol erhauen werden/
nit die Sonn mit ihrem Schein desto besser hin-
ch komen und die Fruchtbarkeit befürdern könne.
sollen aber die grossen Aeste nicht zu weit hinauß
hneitet werden / sondern allein inwendig in dem
um/ da derselbe zu dick ist. Wann man dann die
ume dergestalt fleißig erhauen/ und von unnützen
ten loß gemacht/ so ist man alsdann an vielen Or-
gewohnt / die rauche Rinden darab zu schaben/
welchem auch viel zeits keine rechte maß gehalten
d/ also daß solches etwan dem Baum zu Schaden
Nachtheil gereichet / und sonderlich in harter
kalter Winters-zeit. Diesen Mißbrauch abzu-
affen/ soll nicht bald ein Baum geschabet werden/
abe dann gar grobe und rauche Rinden/ wie dann
nemlich an Birenbäumen zu sehen/ und soll allein

die äusserste hinweg gemacht / die innere aber n
berührt werden ; an den Aesten aber dasselbe weit
auß zu gebrauchen / ist nicht nur unnohtwendig /
dern auch nicht nutzlich / deßwegen man es unde
sen soll. Es ist viel ein anderes und besseres M
die äusserste rauche Rinden hinweg zu schaffen / w
man es nemlich damit solcher gestalt brauchet /
hieroben von dem Miesch vermeldet worden.
Erhauen und Säuberen der Bäumen soll nicht
Jahr / auch nicht zu gewissen Jahren / sondern a
dannzumalen gebraucht werden / wann es die N
durfft erforderet ; entzwischen aber mögen die ge
Schoß / so gleich im ersten oder anderen Jahr
dem Erhauen herfür kommen / wol abgehauen
den / dann sie sonst dem Baum sehr schädlich / man
auch den Bäumen auf einmal nicht zu viel Aest n
men / weil sie dardurch nur geyl und also wen
fruchtbar werden.

Das Siben und Zwantzigste Capitel.

Von dem Aufträchen der Bäum Zulegen / Misten und Düngen der= selben.

ES ist ein gemeiner alter Brauch / d
wann man den Bäumen umb
Stammen aufträchet / dasselbige o
Underscheid geschihet / welches aber
den grossen nicht viel nutzet / dann
sie an dem Ort / da das Aufträchen geschiht / k
oder doch gar wenig kleine Lebwurtzen / so die N
rung an sich ziehen / haben / kan ihnen dasselbige n
mächtig erschießlich seyn / deßwegen es den a
Bäumen halb wol mag underlassen werden / jed

man denselbigen in andere wege zu hülff komme/
hernach weiters soll vermeldet werden/ den jun-
Bäumen aber bekomt das Auffträchen sehr wol/
welche nahe bey dem Stammen viel Lebwurtzeln
en / die dessen zu Beförderung ihrer Nahrung
mögen genoß und theilhafftig werden. Die rech-
orm des Auffträchens ist also beschaffen/daß man
Wasen nach Grösse des Baums zween oder drey
huh weit davon hinweg nemme/ und da den Bo-
säuberlich auffhacke/ jedoch den Würtzeln fleißig
chone / der Herd soll fleißig erlesen/von Steinen
uberet / und ein theil neben sich gethan werden/
daß man den guten alten Mist / so darzu komen
/ mit diesem Herd vermischen und bedecken kön-
edoch nicht zu hoch/dann die jungen Zweige nicht
wollen / wann sie zu tieff kommen / den Wasen
man an einen Hauffen zusamen schütten und fau-
lassen/welcher dann über ein paar Jahr zu gutem
ten Grund verwandelt wird/ den man nachwerts
derumb zu den Zweigen mit Nutz gebrauchen kan.
e beste Zeit diß Werck zu verrichten ist im Herbst/
r nicht im St. Gallen Wädel/ als man sonst ge-
nlich am besten darfür haltet / wie man mit dem
hauen der Bäumen / sondern vielmehr in dem
uen/ dañ in solcher Zeit der Grund fein geschlacht
d / auch der Mist viel besser faulet/ dann in dem
len Mond/ welches dañ den Bäumen sehr dienst-
und beförderlich. Es ist aber mit dem nicht genug/
ß man ein Ding wol anfange/ sondern wird erfor-
et/ daß man damit fürfahre/ wie dann die jungen
äumlein dasselbe insonderheit erforderen / also daß
ch durch den Sommer/ wann man sihet/ daß viel
raß umb dieselben auffwachsen wil / sehr gut und
nstlich/daß man den Boden noch einmal aufhacke/

den

den Herd von den Wurtzeln abschütte / das G
aber hinweg schaffe / auch zugleich etwas fris
Grund darzu lege. Im Herbst soll es wiederum
genomen werden / und also damit fortfahren / bis
Bäum zimlich erwachsen / das dañ viel eher gesch
als wann man deren nicht viel achtet / die Frucht v
auch dardurch nicht wenig verbesseret / und hiemit
angewendete Mühe und Arbeit wol belohnet.

II. Das Zulegen / Misten und Süngen der B
men hat mit dem Auffträchen in dem eine gleiche
schaffenheit / daß man zwischen grossen und kle
Bäumen einen Underscheid halte / dann einen gro
Hauffen Bau zu den alten Bäumen zu schüt
bringet wenig Nutz / weil die Leb-wurtzen / welche /
gemeldt / die Nahrung an sich ziehen / sich zu zeite
weit erstrecken / als der Trauff vom Baum fallt /
wegen viel nutzlicher den Mist so weit / als das
gehet / vor dem Winter dick zu spreiten und
demselbigen mithin zu rühren / auf daß der Regen
rechte Krafft in die Erden schwencken möge / dad
der Baum nicht nur fruchtbar gemacht / sondern
gleich auch dem Wasen geholffen wird / daß es
Graß gibt / an statt / daß wann man den Bau h
fenweiß zu dem Baum thut / weder dem einen n
anderen nicht viel geholffen wird. Aber bey den
gen Zweigen und Bäumen kan der Mist mit
angelegt werden / wann man denselben auf das A
gehackte thut / mit Grund vermischt und bedeckt /
hievor Andeutung geschehen / dann durch diß M
wird der Boden geschlacht / und die jungen Bä
fruchtbar gemacht / auch zu dem Auffwachsen sehr
fürderet. Zu den Wurtzeln soll kein rauer Mist
legt werden / dañ er denselben nicht am besten bek
weilen er viel Ungezieffer verursachet / deßwegen

en jungen Baumen guter alter gethan werden;
den alten Bäumen aber hat es nicht so viel Be-
ckens/ weil der Mist nur auf den Wasen komt/
daß hierzu aller Gattung kan gebraucht werden/
h der von Rossen/ wann er vor dem Winter dar-
zeiegt wird/ welches dann den beyden/ so wol dem
asen/ als den alten Bäumen sehr nutzlich und gut
Der beste Mist ist der/ so auß dem Daubhauß
t/ dann derselbe für andere auß das Erdreich sehr
ärmet und mästet/ wie solches zu zeiten / auch an
st unfruchtbaren Bäumen mit grossem Nutz ge-
ucht und erfahren worden; allein muß er wegen
er grossen Hitz nicht lang vor dem Winter ange-
werden. Nach demselben ist der/ so von India-
hen Hünern komt / auch sehr fürtreffenlich / auch
ters der von gemeinen Hünern; diesem folgt dañ
Schaf- und Geiß-Mist/ und ferners/ was von
n Menschen komt/ welcher auch sehr hitzig und gut/
h wann er zu dick auf den Wasen gelegt wird / ver-
ñt er denselben/ also daß dergleichen scharffer Bau
den Aepffelbäumen nicht soll gethan werden/ dann
alsbald den Mager verursachet; der Kühmist/ wañ
selbe alt und wol faul/ kan zu allen Bäumen / de-
h der Bau von Natur geliebt / nutzlich gebraucht
rden. Sonst sind noch andere Mittel mehr den
gen Bäumen zu ihrer Beförderung zu helffen/ als
nlich mit Schaf-hörnern/ Geiß- und Bocks-hör-
en / wann man dieselben umb den Stammen in
Erden schlagt / das grösser Ort oben / dann das-
e die Feuchtigkeit vom Regen an sich zeucht und
ffhalter / zu grosser Erquickung des Bäumleins/
endem / daß dergleichen Hörner für sich selbs wol
ñsten/ und etliche Jahr lang währen; gleicher weiß
d die Schühlein von Rinderen/ wañ man das hole
Ort

Ort oben kehrt / bey den Bäumen auch sehr nutz
und gut. Darnach ist der Harn in Kühställen/zu
Bäumen geschüttet / sehr gut/ allein daß er fürsich
gebraucht werde / als daß man nicht zu viel auf
mal/ auch nicht zu lang zu einem Baum schütte/
dern abwechsle; darnach/ daß man dasselbe nicht
mehr brauche/ wann die Wärme im Frühling
fangt würcken / sonderlich bey jungen Zweigen /
welche die Hitz des Harns alsdann nicht wol erle
mögen/ zu den alten Bäumen aber kan das Besch
ten noch etwas länger gebraucht werden/ jedoch
vorgesetzter Maß und Bescheidenheit. Under
Harn von zahmen Thieren ist keiner so nutzlich
fürtrefflich/ als der von Schweinen komt/ dann
selbe den Bäumen und ihren Früchten / die et
Mangels und Prästen haben/ sehr dienstlich/ als
nen er beyderseits sonderlich wol hilfft/ daß die pr
hafften Bäum offtermalen wiederumb zu recht k
men und zunemen / die Frücht aber minder abfal
sondern sich besser behalten / jedoch daß er nicht
frisch noch zu viel auf einmal/ sondern/ wie zuvor
meldet/ gebraucht werde.

Das Acht und Zwantzigste Capitel.

Wie und zu welcher Zeit man das Ol abneimen/behalten/und dörren solle/item v Obs-Most / ꝛc. auch von Zurüstung de Baum-wachses/Baum-salbe/ꝛc.und andern Baum-künsten.

BEy Abnemung und Behaltung des O
muß man nicht so viel auf die Zeichen/
auf die Beschaffenheit des Mons seh
ob derselbe wachse oder abneme/ auf-o
nid

rgehe / Neu oder Wädel seye / dann hieran am
sten gelegen / weil alle Gewächse und Früchte im
mond mehr Feuchtigkeit in sich haben als in dem
ädel / und also dannzumalen der Fäulung mehr
erworffen; also daß wann einer in solcher Zeit sein
s von Hand fleißig wolte ablesen / ein anderer aber
seinige etwas nach dem Wädel nur schütteln
de / dasselbe länger behalten könnte / als der erste.
ist aber bevorderst an dem am meisten gelegen / daß
das Obs zu rechter vollkomener Zeitigung kom-
lasse / sonst ihme dasselbe an der Grösse und Güte
schädlich und nachtheilig / weil man dessen sonst
t wol geniessen könnte; in diesem Fall aber muß
nicht allein auf das spate Obs / sondern alles in
ein sehen / und der bequemen Zeit erwarten / in de-
der Frucht an ihrer Zeitigung nichts mehr gepra-
Wil also das Frühe so wol als das Spate seine
enliche Zeit haben; mit den Biren / als Kannen-
r Lang-Biren und anderen / die man zu schnitzen
ehrt / ist es sehr nutzlich und gut / da man deren viel
/ daß man sie nicht mit einander schüttle / sondern
en theils von sich selbs reisen und abfallen lasse /
st man die nicht wol und recht zu nutz bringen kön-
wann man es dann mit denselben also gebraucht /
den die Schnitz viel besser und fürtrefflicher / als
n man zu sehr damit eylen wolte. Belangend das
te Obs / so man lang zu behalten begehrt / soll das-
ige gleich nach dem Wädel / wann der Mond an-
get abnemen / säuberlich mit der Hand abgelesen
den / darzu man gemeinlich Säck brauchet / grosse
rbe aber sind hierzu besser / wann man sie auf die
ste stellet / und die Aepffel darein abnimt / dann sie
niger zerstossen werden. Man soll sie aber nicht
bald in Keller thun / dann sie anfangs mächtig
schwitzen /

schwitzen / und also hernach der Fäulung desto
underworffen / sondern man soll sie etwan in tro
Gemach/ Kammer oder Säle tragen/ und alda
jäsen lassen/ demnach in die Keller auf die Hurt/ so
Schauben oder Stroh bedeckt/ verschaffen/ aber
dick auf einander ; man soll auch die faulen m
fleißig außlesen/ sonst verderbt einer den andern.
neben ist auch diß zu mercken/ daß die Keller/ so g
Mittag gerichtet / für das Obs nicht so dien
sind/ als die/ so gegen anderen Orten sehen/ unde
nen die gegen Mittnacht die allerbesten/ als in d
sich das Obs am längsten behaltet/ allein daß
keine Kütten darbey habe/ dann sie demselben w
ihres starcken Geruchs schädlich. Mercklich viel
zwar das meiste ligt an denen Zimmern/ Kamm
Gewölbern oder Gemachen / worinn man das
behalten wil/ daß sie trocken/ kühl und temperirt s
wie meistentheils diese sind/ so gegen Nidergang
Norden sehen. *Tanara* wil auch / daß die Gem
zur Behaltnuß des Obs sollen finster seyn/ darein
der Rauch noch sonst böser Geruch eindringen m
dann wie die Feuchte und Wärme ein Ursach de
reration, und der darauß entstehenden Fäulung
also widerstehen die widerwärtigen Qualitäten/ n
lich die Tröckne und die Kühle derselben / und kö
das Obs lang in seiner Güte conserviren. Weil
die Erden meistens feucht/ werden von Holtz/ B
tern und Läden absonderliche Bühnen aufgerich
die offt nach Menge des Obs zwey- und dreyfac
einander stehen ; die Bühnen mag man nach B
ben machen/ entweder so schmal / daß nur ein Hau
Obs geraumlich und also nach der Länge darau
gen mag / daß man auf allen Seiten Platz habe
umb zu gehen/ und beyderseits biß auf die He

t mit der Hand reichen möge/ das faulende und
ärbende Obs dahin schütten / und so wol in der
tten als an beyden langen Seiten / oder vielmehr
) und umb einen freyen Gang lassen möge. Ein
)erer wil/ damit das Winter-Obs länger währe/
nan dasselbe bey schönem Wetter samlen / und in
Obs-Kammer tragen/ allwo man das beste und
ste auf Bretter neben einander legt/ das andere
auf Hauffen schüttet/ und es also einen Monat
bey offenen Fenstern ligen lässet / biß es ver-
itzt/ und das Wasser von sich gegeben hat/ wann
añ verschwitzt hat/ soll man alle Fenster beschlies-
und sie nicht mehr öffnen/ biß alles Obs herauß
o bald aber die Kammer leer ist/ soll man sie wol
)ern/ und alle Fenster öffnen/ damit die Lufft den
s-Geruch herauß treibe und hinweg neme; Die
en guten Biren soll man / wann sie verschwitzt
en und wol trocken sind / in eine wol-verschlossene
en also legen / daß keine die andere berühre/ man
sie allein bey den Stielen fassen/ damit sie nicht
icht oder schwartz werden. *Aristoteles* erzehlet bey
dano lib. 6. de Rer. variet. daß die Früchte in einem
geblasenen Schlauch (*inflato utre*) langwierig
)en sollen. Die Kütten lang zu erhalten/sagt das
rnal des Scavans Anni 1675. fol. 169. soll man sie ab-
ien umb den Vollmond des Octobris/ bey schö-
trockenen Wetter/ und die daran klebende Woll
z wegwischen / und sie an einem trockenen Ort
Sand verwahren/wie auch Hr. Abraham Mun-
t/ M. D. zu Gröningen bezeuget. Hr. *Laurenber-*
sagt *in Horticultura*: *Argillâ circumdati fructus, &
siti loco temperato, non facilè damnum sentiunt, ita
onea tutißimè servantur*; Kütten zu erhalten / laß
einen Sudt im Wasser thun / leg sie/ daß sie wol

trocken werden / hernach thu sie in ein Fäßlein /
Honig darüber / daß es darüber gehe / verschlag
Fäßlein wol / und leg es in einen Keller. Viel sin
Meynung / man soll das Obs nicht auf Stroh le
sondern nur auf die blosse Bühne / also bleiben s
scher / und nemen von dem Stroh / wann es feuch
keinen bösen Geruch an sich / biß es anfängt zu g
ren / bleiben sie am liebsten auf den trockenen K
oder Zimmern / wann aber die Gefriere in die Zim
einzugreiffen anfängt / muß mans in die Keller
blosse Bühne bringen. Wañ man Aepffel und B
gleich vom Baum in kleine Fäßlein oder Schac
legt / Hobel-spän darzu thut / und an trockenen O
hält / bleiben sie am längsten frisch / legt man aber
wol-gedörrte Holder-blust darzu / so bekommen
nen Muscateller-Geschmack. Wil man die Käs
lang behalten / lässet man sie in ihren rauhen Hü
so bleiben sie länger frisch ; etliche thuns herauß /
machens in Sand ein / etliche dörren sie im R
auf Hurten / dreschen sie hernach / biß die Haut
Schelffen mit einander abgeht / windens wie
Korn / und heben sie also weiß und sauber auf /
daß sie sorgen dörffen sie verdärben / biß wieder fr
wachsen. Die Mandeln / wann sie auß der e
Schelffen genommen sind / legt man zween oder
Tage an die Sonne / daß sie außtröcknen / dar
bringt mans wieder unders Dach / rührt sie offt u
biß sie wol außdünsten / hernach werden sie au
Bühne gebracht / da sie etliche Jahr bleiben / alsd
kan man auch ebenfalls mit den Nüssen und H
nüssen verfahren. Man kan auch eine Lege W
beer-blätter in einen neuen Topff streuen / und
Lege Nüß darauff / und also umbwechseln / biß
Geschirr voll wird / und wol verbunden an ei
kü

en doch trockenen Ort erhalten. *Levinus Lemnius*
et/ wann man die Kästenen frisch erhalten wolle/
man Nüsse darunder mischen/ die hinderen/ daß
icht schimmlen. Nüsse frisch zu behalten/ nimmt
ein Fäßlein/ legt am Boden etwan eines Glieds
nassen Sand/ und dann die grünen Nüsse samt
Schalen/ wie sie vom Baum kommen/ in den
nd gar tieff an einander gesteckt/ biß der Boden
kt ist/ und sprengt ein gesaltzen Wasser/ nur so
gesaltzen/ daß mans merckt/ darauff/ daß der
nd gantz naß wird/ und schüttet wieder Sand
uff/ und wieder Nüsse/ biß das Fäßlein voll wird/
ann wieder mit Sand oben bedeckt/ dann zimlich
Saltz-Wasser darauff gegossen/ das Fäßlein mit
Boden vermacht und also stehen lassen. Was
frisch behalten wil/ das mag man im Sand ein-
hen. Kirschen über Winter frisch zu behalten/
etliche diese Kunst: Man laß ein Erlen-Holtz
einem grossen Bohrer außbohren/ thue reiffe Kir-
hinein/ und schlage zu beyden Seiten Zapffen
genau vor/ daß weder Lufft noch Wasser ein-
gen möge/ werffe es in einen kühlen Brunnen/
sonst in ein frisches Wasser/ daß es wenigst ein
ffter tieff und doch nicht völlig am Boden lige/
sie darinn bleiben/ biß mitten in den Winter/ sie
n so schön bleiben/ als wären sie erst vom Baum
rochen. Auf diese Art kan man auch Zwetschgen
dergleichen Stein-Obs/ wie auch Aepffel und
en/ in grössern Fässern wol eingeschlagen und ver-
hrt erhalten. Doch wil *Tanara*, daß man in ein
ßlein nur einerley Sorten Aepffel/ und nicht un-
schiedliche einlegen solle. *Apulejus* bey *Constanti-*
V. lib. 10. vom Feldbau *cap.* 11. sagt: Man soll die
lzeitigen sauber abgebrochenen Aepffel in Meer-

Moß (vielleicht auch in ander Moß oder Mieß)
einwickeln/ und also in ein irdenes Geschirr legen/
sie einander nicht anrühren/ und allzeit der Moß
zwischen sey/ wol verbinden und vermachen/ und
ein trocken kühl Ort setzen/ da kein Rauch oder
Geruch hinkommen mag. Wo man aber den
nicht hat/ soll man einen jeden Apffel sonderlich in
klein Häfelein legen/ verbinden und also verwah
Etliche bestreichen einen jeden Apffel insonderheit
Hafner-thon / trócknens und behaltens also. *I*
ibid. refert: Servantur integra Mala substratis ipsis
cum foliis, multum enim confert ipsis ad coloris bo
tem & coloris jmunditatem. Item, Hyemalia mala
mè in seminibus servantur. Item / wann man
Aepffel in Gersten legt/ so faulen sie nicht; wie d
auch die Trauben in dem Samen/ als Birß und
dern/ mögen erhalten werden/ oder in wol trock
Sägspänen von Tannen-holtz. Hr. D. Daniel
cker setzet in seiner Hauß-Apotheck: So man Aep
sonderlich Borsdórffer in Holderblust einwickelt/
damit bedecket / daß sie den Geruch und Geschm
wie Muscatell Weinbeer bekomen. Biren mag
in Sägspänen und dürren Feigenblättern und
blättern erhalten. Diß ist einmal für allemal zu
cken/ daß man die Kütten nie bey dem andern Obs
einem Zimmer halten solle / sonderlich wo Trau
hangen / weil sie andere mit ihrem starcken Ger
bald faulen machen. Sie aber lang zu behalten/
mans in einen neuen Hafen thun/ den wol verm
chen/ und in ein voll Wein-Faß thun / so bleiben
Quitten frisch / und wird der Wein wolgeschmac
diß wird sich aber in allen Fässern nicht practici
lassen/ weil man den Hafen nicht durchbringen k
Sie sollen auch sehr lang in Säg-Spänen o

Spreue

euern können erhalten werden / so wol auch / n sie in Laub eingewickelt / mit Haffner-Thon zogen / an der Sonnen getröcknet / und also auf- ckt werden / biß man sie nach und nach bedarff / ndet man sie so frisch / als ob sie erst von der uden kämen / diß mag man auch mit den Aepf- hun. Die Mandeln / wañ man sie in Spreuer bleiben sie lang / und lassen sich gern schälen. *nella* wil / daß die Früchte in gesottenem Wein Honig mögen lang bleiben; ein wenig aber wur- chts außtragen / und viel wäre zu kostbar und also werlich / müssen auch ohn allen Zweiffel die Aepf- nen frem̃den Geschmack an sich nem̃en. Diese etliche dafür halten) bleiben lang / wann man sie en Butzen und nicht auf den Stengel legt / in ein doch trocken Zimmer / und nicht in einen Keller / sie darinn wegen der salnitrischen inwohnenden nsten ihren guten Geschmack gern verlieren. Das utschte Buch *Caroli Stephani* und *Joh. Libulti* von Feldbau *lib. 5. c. 47.* sagt / daß nichts gewissers ls wann man Aepffel und Biren zwischen guten betthen den gantzen Winter über ligen lässet. *ciscus Bacon* in seiner *Historiâ naturali* in seinem *Experimento* schreibet / daß die Aepffel in Aschen eckt / ihren guten Geschmack lang erhalten und bleiben.

I. Wo es grosse und weite Baum-Gärten gibt / ein gutes Obs-Jahr kommet / ist ein trefflicher rtheil / **das Obs zu dörren** / wann man Dörr- iblein hat / da man mit viel wenigerem Holtz / ntzig und mehr Bretter oder Hurten voll geschel- und zerspaltenes Obs auf einmal abdörren kan / nan sonst in die Backöfen kaum das dritte Theil chiessen kan / es mit Mühe auß- und einbringet /

und darzu die Back-öfen mercklich mit der von
Obs außdünstenden Feuchtigkeit verderbet; da
gegen in dem Dörr-stüblein man überall frey d
kommen/ die der Hitze am nächsten gelegene Bre
und was meistens gedörrt/in die kühlere bringen/
nach eines und das andere also temperiren kan/d
alles wol/weder zu wenig noch zu viel außgedörrt
zu Nutzen gebracht werde; und bezahlen gewiß
Dörr-Stüblein/ wo es viel Obs hat/ ihren Unk
wol/ daß man bey fruchtbaren Jahren ihm eine
sto grössern Vorzaht schaffen/ und damit den M
gel der künfftigen Fehl-Jahr ersetzen kan/ weil
gedörrte Obs/wañ es wol bereitet ist/sonderlich
fel- und Biren-Schnitzen/ Zwetschgen/ Weich
und Pfersich etliche Jahr bleiben/ und in der W
schafft zu Zeiten/ wann das Obs mißrahtet/ sch
können. Aepffel und Biren sonderlich von dem sch
tern Obs/ was man für das Gesinde und die Tag
ner braucht/wird an etlichen Orten nicht geschelt
zerspalten/ die Kernstöcke außgeschnitten; besser
ist/ daß man das edlere Obs sauber schele/nicht g
also frisch in den Ofen oder Dörr-stüblein bri
sondern vorher ein wenig abwelcken lasse; alles
soll nicht under einander unordenlich / sondern
neben einander auf die Hurten gebracht/anfangs
einer gelinden Wärme überdörrt/ und folgend
gradus caloris zur rechten Mäßigung geführet
den. Was gar edle Biren sind / werden entw
gantz/ oder was groß ist/ von einander getheilt/ in
cker gesotten/ hernach gemächlich gedörrt/ mit Z
bestreut/und also zum Confect aufgehaben; wie
die Pfersich zertheilet / in Zucker ein wenig gese
mit geschelten Mandeln / an statt ihrer Kern be
und darnach bey einer gelinden Wärme getröc

Zwetschgen setzet man eine nahe neben der an-
auf die Dörr-Bretter oder Hurten/ die alle mit
höltzernen Leisten müssen umbfangen seyn/ und
t sie also nach und nach. Die Weichseln aber
en etwas dicker aufgeschüttet; nur dieses ist bey
n Dörren fleißig in acht zu nemen/ daß man dem
anfangs nicht zu strenge Hitz gebe/ dann wann
nligende Feuchtigkeit gar zu starck und gähe die
mäßige Hitze empfindet/ siedet sie so mächtig auf/
die Haut davon bersten/ der beste Safft außrin-
und also das Obs untüchtig werden muß; was
n aber den Anfang fein gelinde macht/ so vertrock-
die Feuchtigkeit gemächlich/ bleibt beysamen/ und
ht das gedörrte Obs safftig und wolgeschmackt/
wegen werden die Dörr-Hürte oder Bretter in
Dörr-Stuben drey/ vier oder mehr hoch über ein-
er gelegt/ daß wann etliche gar zu viel Hitz litten/
n solche auf die Ort/ so von der Hitz am wenigsten
offen werden/ hinbringen und außwechseln möge/
daher sind auch die Dörr-Stuben am bequem-
/ weil man dieses in den Back-öfen nicht so an-
ndig verrichten kan. Alles gedörrte Obs wird in
ssen von gewissen Absätzen getheilten Trögen oder
uhen/ wann man aber die Menge hat/ wol gar in
sser eingeschlagen/ und an kühle Ort gebracht.

11. Most auß dem Obs zu machen/ geschiht/ wo
iel Feld-Obst gibte/ wie in der Grafschafft Tog-
burg/ da befleissen sich die Bauren sehr auf das
d-Obst/ Aepffel und Biren/ und presset mancher
sen viel Saum auß/ davon er nicht allein mit den
einigen eine Labung/ sondern auch wann ers ver-
affet/ ein gut Stuck Gelt zusammen bringen kan/
il dergleichen Preß-Most am vermeldtem und an-
ren Orten/ da wenig oder doch schlechter Wein

wächset/ eine gute Anwährung hat. Die Frantzo
nennen es *Cidre* oder *Citre*, wegen seines liebli
Geruchs; der allerköstlichste wird auß Kütten
macht/ die man auf Reibeisen klein reibet/ in ei
sauberen Trotten außpresset/ hernach mit etwas
cker vermischt sieden lässet/ und also in die Gläser g
set/ die oben eng und unden weit sind/ hernach ein
nig Baumöl darauf schüttet/ mit Wachs vermac
und also zum Gebrauch verwahret; damit kan m
mit einem zwey oder drey Trinck-gläßlein voll
zimlich grosse Flaschen Wein anmachen/ ihm ei
trefflichen Geschmack und Geruch beybringen/
grosse Ehre damit aufheben. Von Aepffeln und
ren aber/ die man an theils Orten in grosser Me
presset/ werden solche in einem höltzernen starc
Trog oder Bütten mit Stempffeln und Stöss
anfangs klein zerstossen/ under die Preß gebracht/u
folgends in die Fässer gefüllet. Der Biren-Most w
für edler und beständiger gehalten/ als der von
Aepffeln kom̃t/ der doch auch (nachdem das Obs v
einer guten Art ist) wenig nachgibt; da lässet m
ihn wie den Wein-most verjäsen/ und hernach in
Keller legen; die Frucht/ es seyen Aepffel oder Bir
muß hart/ frisch und safftig seyn/ dann was weich u
täigig ist/ muß alsbald abgesöndert und zu Schnitz
behalten werden; darzu mag man auch wol das rec
wilde Holtz-Obs gebrauchen/ und sind viel der Me
nung/ er daure desto länger/ und glauben/ daß d
vom Garten-obs nicht so lang währe. Auß den Tr
bern kan man für das Gesind/ wañ man Wasser da
auff geußt/ allermassen wie wir oben bey den Wei
trebern gedacht/ eine Lauren zurichten/ und deñoch d
Treber hernach den Schweinen fürgeben. Der *Auth*
des verteutschten Feldbaus/ *Joh. Libalti*, setzet/ da
ma

n auch auß Schlehen einen sonderbaren Most also
chen kan: Man thue Schlehen in ein Fäßlein/
itte Wasser darüber/ und schlage das Fäßlein be-
zu/ und laß es ein Zeitlang also ligen/ solcher sehe
m rauhen Wein vast gleich an der Farbe und am
schma[illegible]/ und sey ein herzlicher Tranck den Durst
öschen. Die süssen Aepffel halten etliche für die be-
/Most darauß zu machen/ weil sie weder zum Ko-
noch zum Dörren so wol als die andern taugen.
r *Author des Delices de la Campagne*, so den Fran-
schen Gärtner beschrieben/ meldet *lib. 1. chap. 50.*
der Preß-Most underschieden sey/ weil dieser zur
en Presse das Beste/ der Obs-Most aber zum let-
von sich gebe. Er schreibet auch/ daß man von
schen (solcher wird auch von vielen in unserm Baß-
Gebiet außgepreßt) Marillen/ Thierlein/ rohten
seln/ und andern dergleichen/ einen Tranck ma-
könne/ der/ je edler die Frucht sey/ auch desto bes-
werde/ halte aber wol dafür/ er werde nicht lang
ben/ weil dergleichen Früchte zur Fäulung gantz ge-
t sind/ daher er bald müsse außgetruncken werden.

V. Auß dem meisten Obs/ das doch einen Safft
/ kan man einen Brandtenwein brennen/ als
ffeln/ Biren/ Pflaumen/ Kirschen/ Wiechslen/
erlein/ ja gar auß den Schwelcken- oder Vogel-
eren/ sonderlich wann ein Jahr ist/ daß das Obs
ffig abfällt/ und man sonst nichts darmit thun
/bevorauß wann es noch nicht völlig zeitig ist/ man
auch die Schelffen von allem Obs was man sche-
darzu nemmen. Von den Pfersichen/ wann sie
ffig wachsen und sehr faulen/ kan man auch guten
andtenwein brennen/ ohne daß man es am Ge-
nack ein wenig mercket; durch diß Mittel kan man
s Obs/ wanns gleich zu faulen anfängt/ nutzen/

das Obs aber muß vorhero zermostelt in ein zie
ches grosses stehendes Faß gethan/ und Wasser d
auff (doch nicht zu viel) gegossen werden/ also mu
stehen bleiben 24. Tage/ oder bißweilen länger/ n
dem er an einem kühlen oder warmen Ort stehet/
er anfängt zu jäsen und sauer zu werden/hernach
er auf die gewohnliche Weiß in den Brandtenw
Kessel eingelegt und außgebrañt. Man glaubt/
das Obs zum Außbrennen im wachsenden M
gelesen wird/ soll es besser und kräfftiger seyn/ a
mehr Brandtenwein geben. Das Feuer muß
und nach Anfangs nicht zu starck seyn/ und bed
stetiger Auffsicht; weil er auch Anfangs sehr
Phlegma mit sich führet/ kan man ihn durch wie
holte Distillation rectificiren/ dardurch er zwar w
ger/aber besser wird; die Trebern kan man hernac
einem trockenen Ort behalten/ sind für die Schw
Also kan man auch auß Aepffel- und Birens-M
einen guten Eßig machen/den man im Hause für
Gesinde und zum Kochen sehr nutzlich brauchen
Einen Obs-Eßig anzusetzen: Nim fünffth
Maß guten Eßig/ thu ihn in einen Hafen/ ver
ihn gar wol/ biß er anfängt zu sieden/ hernach
eine gute handvoll Weinstein gestossen/ thu es in
Eßig/ laß es etliche Sudt thun/ geuß alsdann
siedenden Eßig in ein Fäßlein/ vermachs wol/
kein Dampff davon mag/ rühre das Fäßlein
umb/biß der Essig wol kalt wird/laß ihn zwo St
darinnen stehen/ geuß ihn so dann wieder in den
fen/laß ihn wieder ein paar Sudt thun/ geuß es
der also siedend in das Fäßlein/und machs wie
und dieses muß man dreymal nach einander th
wann man dann zum dritten- und letstenmal den
sig auß dem Fäßlein geußt/ so vermach das Fäß

wol/ und laß es leer also zwo Stund stehen/ dar-
ch nim zehen Schoppen gar guten Eßig/ den fülle
das tere Fäßlein/ thu darein ein handvoll Wein-
n/ ein handvoll langen Pfeffer/ beedes groblecht
stossen/ das Fäßlein gar wol vermacht/ daß kein
ampff davon mag/ und zu einer Wärme gesetzt/
o allzeit über zehen Tage bey drey Schoppen war-
n Aepffel-Most daran gefüllt/ biß es voll wird; ehe
aber gar voll wird/ muß man vorhero nachfolgen-
Zeltlein hinein thun/ Vier handvoll Weinstein/
y handvoll langen Pfeffer/ ein wenig zerstossen/
n ein paar handvoll Urheb/ misch den Weinstein
o langen Pfeffer darein/ mach es mit einem gar
ten Eßig an/ mache länglichte Strützel oder Zelt-
n darauß/ eines Fingers dick/ bach sie auf einem
erd/ oder in einem Backofen/ daß sie hart werden/
o thu sie heisser in den Eßig; man kan auch wol/
statt des Obs-Mostes/ warmen Wein nemmen.
rantenwein auß Apffeln brent man also: Nim fau-
und schlechte Aepffel/ stoß sie wie zum Aepffel-most/
n eines halben Laib Brots groß *Fermentum*, ein
heb/ item eine Schüssel voll weitzene Kleyen/
hrts in einem Schaff gar wol durch einander/ nim
n warmes Wasser/ nicht zu heiß/ geuß es auf die
leyen und Urheb/ in ein Bütten oder ziemlich gros-
s Faß/ rührs am Boden wieder umb/ alsdann schütt
e gestossenen Aepffel hinein in das Faß/ man muß
aber nicht gar voll anschütten/ sondern einer guten
Spannen hoch leer lassen/ alsdann geußt man als-
ald zwo Schüssel voll warmes Wasser darauff/ und
issets stehen/ wann die Aepffel gar faul sind/ vierze-
en Tage/ wann sie aber ziemlich frisch sind/ drey Wo-
hen/ alsdann nim die Aepffel/ und schütt den Brand-
nwein-Kessel gar voll an/ und brenn ihn fein/ wie

den

den andern Brandtenwein allgemach/ er rinnet
fangs gar schlecht/ nur daß er ein wenig nach Bra
tenwein schmäcket/ wann nun des erstlich herab
ronnenes viel beysammen/ so geuß es wieder in ei
Kessel besonders und allein/ brenn ihn fein gema
und nicht zu heiß/ man kan ihn mit Kramet-beere
Lorbeeren oder sonst mit wolriechenden Kräute
läutern/ wie man wil.

V. Wir wollen dem günstigen Leser zu Gefall
allerley Baum-Künste andeuten/ aber nicht/ die
sers Bedunckens unmöglich oder unnatürlich/ u
daher ungläublich sind; als/ auf einen Köhl-
Capiskraut-Stengel ein Apffel-Zweiglein/ oder
Weiden und Erlen peltzen/ dunckt uns/ wanns
auch angieng/ seye nicht der Mühe werth/ sein
Obs/ mit gesuchtem Fleiß/ wollen einen unangen
men Geschmack beybringen/ den man doch auf
weise verbessern und lieblicher zu machen suchen sol
diß aber haben wir dem curiosen Leser wollen and
ten/ was wir schon im ersten Buch/ und P. Laurenbe
in Horticultura cap. 23. bezeuget/ daß diese Art bey
Gärtnern sehr bräuchig sey: Sie pflantzen einen Ki
baum neben einen Weinstock/ wañ er nun genugsa
Wurtzen gefasset und zu wachsen anfänget/ bohren
ein Loch durch den Stañ/ ziehen eine Rebe vom Wei
stock ohne Verletzung der Augen hindurch/ also d
sie sich wol einschliesse/ und verstreichen es beyderse
mit Zweigwachs/ darauf verwächset die Reben
den Kirschbaum/ das andere Jahr schneiden sie
Reben ab von ihren Stecken/ und setzen den Kirs
baum wohin sie wollen. Von Vergrösserung d
Frucht sagt erst-gemeldter Laurenbergius Lib. 1. cap.
Neñt vier Mandeln oder Pfersich/ legt sie in ein
Topff mit Erden/ also daß die Spitzen zusañen si
kehre

ren/ darnach kehret den Topff umb/ bohrt ein Loch
den Boden/ und vergrabt ihn also umbgekehrt ins
reich/ am Außwachsen müssen die jungen Schosse
zu diesem Loch herauß bringen / und wachsen zu
m Stamen / deren Frucht nachgehends zwey oder
mal grössere Früchte zu bringen pfleget. Wann
Obs von einem Baum gern abfällt / soll man
t (*Lolium*) mit samt der Wurtzen außreissen/ und
einen Krantz umb den Baum binden / oder den
um mit einem bleyernen Blech umbgeben. *P. Tylsky* sagt/ ein jeder Baum verdärbe und verdorre/
nn man Bohnen zu seiner Wurtzen legt/ oder wañ
r nüchtern Linsen-Körner käuet/ und in die Aeste
set/ oder wann man den Baum durchbohret / und
n Nagel von Myrten-holtz einschlägt. *Adam Bri-*
in Præfat. Tract. de Art. Memor. Utilit. erzehlet/ daß
Bischoffs zu Trident Gärtner in die Obsbäume
Loch mit einem Bohrer biß mitten auf den Kern
ohret/ und eine *Trageam* von Aenis/ Zimmet/ Nä-
in und Ambra hinein gethan/ und das Loch wie-
mit einem Zapffen auß eben desselbigen Baums
chem Holtz verschlagen und vermacht habe / daß
sehr wolgeschmacktes und gewürtztes delicates
s davon kommen sey / das Loch in dem Baum
ß aber ein wenig abwerts gebohrt/ und wann es
der verschlagen ist / mit Baumwachs der Nagel
wendig verstrichen werden / es soll im Mertzen
/ wann der Safft anfangt übersich zu steigen/
auch *Joh. White in Cabinet of Inventions N. 56.* be-
get. Daß die Früchte wolriechend werden: Man
den Zweig gleich alsobald zuvor/ ehe man ihn pel-
mit einem wolriechenden Safft bestreichen / oder
wolriechenden edlen Wasser ein wenig beitzen; die
noni-Zweige soll man im Zimet-Oel einweichen;

die

die Bisem-Trauben machet/ wann man die Reb
ehe man sie einpeltzet/ mit Bisem bestreichet/ oder
Rosenwasser/ darinn Bisem solvirt ist/ einweich
diß kan man auch mit den Melonen-Kernen th
und ihrer Frucht dardurch einen guten Geschm
geben; und Herr Costæus bey dem *Camerario in H*
to Medico sagt/ wann man wil/ daß die Pflaum
nach Bisem riechen sollen/ müssen ihre Peltz-Zwe
ehe man sie auffsetzet/ in Bisem getunckt/ und
eingepfropffet werden; *Not.* Alles Obs was auf B
ten gepeltzet ist/ wird lieblicher und wolgeschmack
Die Früchte/ als sonst gewöhnlich/ gröſſer zu
chen/ geschihet 1. Wann man zum Exempel/ ei
Nespel-Zweig auf seinen eigenen Stammen pfr
fet/ und je öffter diese Peltzung wiederholet wird
gröſſer wird die Frucht. 2. Durch gute Bedungu
Umbgraben und Wässerung. 3. Wann man
am Baum zu viel stehende Früchte abnimt/ und
lein die gröſten und schönesten stehen lässet/ so wer
sie ohne Gleichheit gröſſer und schöner. Ein geschel
Borsdörffer-Apffel gegen der Blühe zugeschabt
geessen/ laxiret/ wird er aber gegen dem Stiel zu
schabt und geessen/ so stopffet er/ wie die *Relatio*
Curiosæ Hamburg. Happel. p. m. 77. bezeugen. Daß
Baum Frucht bringe zehen Jahr lang/ wann er
in einem Becher oder Trinckgeschirr gesetzt ist/ da
nen ein wenig mit Blut von einem Viehe (ausser
einem Bock) vermischter Erden gefüllt wird/ dar
der muß auch Aschen von der Pflantzen/ so darein
setzt werden solle/ vermengt seyn; noch besser gede
es/ wann man davon die *Quinta Essentia* mit Reb
wasser extrahirt/ und die Erden/ nicht die W
tzen/ davon befeuchtet/ wie *P. Tylkovvsky de Re agra*
p. m. 560. bezeuget. Wañ ein Baum verdorren

ohre under den Ort / da er gepeltzt worden / mit
em Bohrer in der grösten Winters-Kälte ein Loch
auf den Kern / laß das Loch drey oder vier Wo-
n offen stehen / alsdann thue Zimmet / Nägelein
) Zucker darein / und verschlag das Loch mit einer
gendornen Bissen / so ist ihm wieder / wie Herr
mler sagt / auf viel Jahr geholffen; Et sagt auch /
nn man auf einen jungen Feigen-Knopff (*Oculo*
) einen Namen oder Wort schreibet mit einem
iffel / so wächst die Schrifft mit der Feigen fort /
) werden die Buchstaben groß. *Idem* sagt in dem
Theil am 4. Cap. Wann jemand einen Pfersich-
eig auf einen Nußbaum-Stamm pfropffet / und
renget denselben offt mit Geiß-Milch / so wird er
chtbar / und bringet grosse Pfersich / die innwendig
isse haben. Item / geschriebene Pfersich zu ma-
n / wann du einen Kern zween oder drey Tag in
asser legest / so wird sich dessen Schluß erweichen /
che alsdann den Stein gemach auf / nim den Kern
auß / und schreib auf desselben Schelffen oder
utlein mit einem Griffel / was du wilt / doch nicht
ieff / darnach thue den Kern wieder in den Stein /
kle ihn in ein Papeir / und setze ihn also ein / so
chßt der Kern auß / und wird zu einem Bäumlein /
dessen Früchten außwendig zu sehen seyn wird /
s du zuvor auf den Kern gezeichnet hast. Item /
t er / wann jemand recht grosse und vollkommene
rten haben wil / so beuge er den Zweig / daran der
rten-Apffel hanget / in einen Hafen mit Erdreich /
) laß ihn darinnen wachsen / so wird er recht groß
den. Wann man von Gips und Läim allerley
endig gemodelte Geschirr auf die noch im Wach-
begriffene Früchte bindet / so krieget das Obs /
Kürten-Aepffel (Kürbis / Melonen / Cucumeren)

dies

dieselbige Figur/ die im Modell eingepregt ist. D
ist wol gewiß/ wann man die edlen Brunner-Aep
Borsdörffer / Holder-Aepffel / ꝛc. auf Stän
von grossen und anderer dergleichen Aepffeln/
Muscateller-biren auf Pfund-biren-Stämme pe
daß sie sich umb ein merckliches ergrössern. Wie
an einem Rosenstock vielerley Rosen haben soll/ le
Herr Sümler also: Im Frühling wann die Ro
stöck anfangen zu drucken / und Augen zu treiben
bohret mit einer Aal under den Augen eines we
Rosenstocks ein Loch underwerts biß auf das Ma
lasset mit einer Schreibfeder ein wenig Brasil
farbe hinein fliessen; under einem andern Auge b
ret gleichfalls ein Löchlein / und flösset gelbe Fa
hinein/ fahret so fort mit einem dritten und vier
und lasset grüne und blaue Farbe hinein / also b
get der Rosenstock zwar seine weisse Rosen von N
tur/ die underbohrten Augen aber sollen Rosen b
gen nach Art der vielerley eingeflößten Farben.
wisser aber ists/ wann man durch das Aeuglen vie
ley Art Rosen auf einen Stock bringet. Die Mu
ten-Röslein auf grosse weisse oder purpurfarbe
sen gepeltzt/ werden viel gröſſer und schöner. W
man einen Baum / der saures Obs bringet /
Spanne ober der Wurtzen undersich einbohret/
geußt Honigseim darein / so soll das Obs süß
den/ das Loch muß mit einem Nagel desselben Bau
wieder verschlagen seyn. In den *Actis Philos. & Ph
cis Reg. Societ. Anglicanæ p. m.* 740. stehet: *Ad sapor
fructuum immutandum, probabilis modus, quam vis
admodum certus esse potest: Radices & truncum, de
sum & transversè perforare, & foramina copiosè ejusd
vel aliûs arboris succo replere, in quem aliquæ aromat
substantiæ largiter infusæ fuerint.* Warumb aber
al

i Bäume bessere und frühzeitigere Früchte tra-
als die jungen/so geben wir hierauf zur Antwort:
il die nunmehr vollkommene Bäume nur zur
ht-bringung / und nicht zur Gewächses-Ver-
ung ihren Safft beybringen dörffen / und also
ner Arbeit erklecklicher sind/ als zu zweyen; da
egen der jungen Bäume Nahrung mehr zur Er-
erung und Zunemen / so wol des Stammens als
leste/als zur Vollkommenheit der Frucht dienen
en; als wie der gelehrte *Bodinus* recht saget: *No-
stirpes alimenta convertunt in incrementum, fru-
s autem crudum & inconcoctum humorem continuè
unt qui obest maturitati. Veteres autem stirpes,
mentum plenum assecutæ, humorem nimis copiosè
ructus efferunt, ac proinde facilius excoquunt.*
as sonsten die kunstreiche Veränderung der Ge-
ysen und Früchten anlanget/ daß sie am Geruch/
ben / Geschmack und Eigenschafft auß ihrer Art
gen / hält erst-gedachter hochgelehrte *Bodinus*
viel davon / und sagt: *Id vel locorum varietati,
liarum stirpium propinquitati & contagioni, velho-
um curtosorum vitio tribuendum est, qui stirpium,
um ac seminum mistione, aut colorum & saporum
ione, aut medullarum adoptione, naturam inge-
n turpissimâ servitute depravant, cum ex ceraso
aut rosas inutiles, aut vitibus exemptâ medullâ ra-
s semine vacuos, ex arboribus pruna sine nucleo, ex
folio rosas virides & inodoras, è geniste rosas luteas,
gnante ac invitâ naturâ, promere cogunt; Lege Di-
vetante, ullam stirpium aut seminum confusionem
plantarum adulteria fieri.* Und sind dergleichen
nositäten bey denen *Authoren* / so von Baum-
ten geschrieben / hin und wieder viel zu finden/
denen doch die wenigsten die Prob halten; als

haben wir auch derselben viel underlassen / wei
mehr Fürwitz als Nutzen in sich halten. Wer s
von allerhand wunderbaren Bäumen zu lesen be
ret/ der sehe *D. Joh. Adami Weberi* curiose und fru
reiche Discursen im 12. Discurß von der *Dendrolo*

VI. Von Zurüstung des Baum-wachses. Die
hiebevor des Baum-wachses mehrmalen ged
worden/ soll alhie vermeldet werden/ wie man da
be zubereiten soll/ als welches zu vielen Dingen/
sonderlich zum Zweigen des Stein-Obs sehr di
lich und nutzlich. Es sind zwar deren viel/ so man
ley Sachen darzu neñen / deren die einen nicht
nutzen/ als Honig / andere dann mehr schädlich
Oel/ Ancken/ Unschlit/ und was schmutzig / dann
ches dem Safft zuwider / und hiemit mehr hind
als fürderet / deßwegen man dasselbe meyden
Wann nun einer dergleichen Baum-wachs zu
chen begehrt/ der neme drey loht Wachs/ Lörtsch
loht/ Pech und Beul oder weiß Hartz jedes zwey l
zerlasse dasselbe alles fein allgemach ob dem Feue
einem Pfännlein / und rühre es fleissig under ei
der; darnach schütte er dessen ein wenig in ka
Wasser/ und behre es starck mit den Händen / z
fahren/ ob es ihm gefalle oder nicht/ nach dem er
selbe begehrt; wann er dann sihet / daß es zu
seyn wil/ soll er ihm mit mehrerem Lörtsch zu h
kommen; da es ihn aber zu lind beduncкt / ma
alsdann des anderen mehr so nemmen/ damit es
wol die Sonn als den Regen erleiden möge / d
hieran am meisten gelegen/ sonst da es zu lind/ wu
es von der Sonnen Hitz schmeltzen; da es abe
hart/ möchte es ab einem kalten Regen leichtlich
fallen und also wenig nutzen. Das Beul oder w
Hartz ist sehr dienstlich zum überwallen / darun
wo

n man dasselbe bekommen kan/ soll man es nicht
erlassen; wo aber darzu nicht Gelegenheit vor-
den/ mag man alsdann nur Pech neñen/ dassel-
haltet insonderheit das Regenwasser wol auf/
es nicht in den Spalt oder die Rinden kommen
/ dann sonst solches so wol dem Stammen / als
Schossen sehr schädlich / sonderlich an Nespel-
nen/ die zu zeiten gar darvon verdärben.

II. Eine bewährte Baum-Salbe / welche so
zu Abwendung des Magers / als zum Uber-
en der jungen Zweigen sehr dienstlich. Dieweil
ruchtbaren Bäume ins gesamt und etliche ins
nder mancherley Kranckheiten/ als dem Mager/
rm / Brand und anderem underworffen sind/
on sie vielmal/ wann man ihnen nicht bey zeiten
ülff koñt/ gäntzlich verdärben/ so muß man jeder-
edacht seyn/ wann ein Baum mit der einten oder
rn Kranckheit angegriffen wird / wie man dem
steuren / und die Kranckheit vertreiben könne/
u dann nachgesetztes Mittel sehr fürtrefflich und
efunden wird: Niñ ein theil gelöschten Kalch/
n den dritten oder vierten theil / Wallwurtzen-
er / vermische es alles mit etwas wenigs von ei-
frischen Schärhauffen. Die Wallwurtzen / so
das zähe / kan man im Ofen dörren und zu ei-
Pulver zerstossen: Im Frühling soll man diese
be brauchen im Steinbock oder Stier/ je eher je
r/ im Herbst im Gallen Wädel / die Kranckheit
auf das Leben außgeschnitten / und mit dieser
be wol verstrichen. Sihe folgend Capitel.

Das Neun und Zwantzigste Capitel.

Von underschiedlichen Gebrechen u Mängeln der Bäume/ und wie solche wieder zu helffen seye.

ES hat zwar Herr Rhagor von d Kranckheiten der Aepffel- und Bi Bäumen und anderer *in specie* oben wol erinneret und heilsame Lehre v stellet/ allein weilen er nicht alle M berührt/ wird nicht übel gethan seyn/ so wir von Zufällen und Hülff der krancken Bäumen Cur und Genesung *per analogiam* ein schön gibt zu Cur der krancken Menschen) weitere folg *Instruction* geben. Zu wissen derohalben/ daß dem Menschen die Kranckheiten mehrentheils Anfang nemen von dem Magen und dessen sch cher oder all zustarcker Däuung/ also auch die Kr heiten der Bäume gemeiniglich von denen Wu ihren Anfang nemen: welches dann von dem Erdreich/ worein sie von denen unwissenden Gä ren gesetzet werden/ herrühret. Es ist ja leicht z theilen/ daß indem die Wurtzel ihre Nahrung der Erden hat/ auch der Baum wann dieselbige Wachsthum darauß haben kan/ in dem Gegen aber/ wann die Erde mit böser Feuchtigkeit u menget ist/ auch solches dem Baum an se Wachsthum hinderlich und schädlich ist. So ist unlaugbar/ daß viel Kranckheiten der Bäume den untüchtigen und angesteckten Stämmen rühren/ und wann solche offtmals an sich selber möchten gut seyn/ so werden sie durch das böse reich/ worein sie gesetzet werden/ entzündet und a

ste

et/ wie die Erfahrung genugsam bezeuget/ darum
man im Setzen der Bäume allemal auf gute fri-
Stämme sich befleissigen. Die Kranckheiten der
ume sind sonst underschiedlich / als: Wann ein
um anfänget am Laube gelb zu werden/ und die
osse stehen im Wachsen still/ oder fangen gar an
äusserſten Enden zu dorren an/ so ist es eine An-
ung / daß sie in allzu feuchtem Erdreich stehen:
da soll man umb die Wurtzel herauff räumen/
Kalck/ Aschen und klein Maurgemürmel von ei-
alten Maur/ auch Reben-äsche / und Asche von
sen- und Bonenstroh gebrannt / under einander
enget/ umb die Wurtzel streuen: Die Grube kan
alsdann mit trockener Erde wieder außfüllen/
diß kan man denselben im Augstmonat im alten
t etliche subtile Ritze geben/ so gegen Abend und
rden gewendet/ damit die übrige Feuchtigkeit vol-
s herauß ziehe. Solches nennet man Baum-
räpffen. Wañ sie aber von dem obersten Gipf-
u dörren anfangen/ so sind sie schadhafft an der
urtzel/ darumb so muß man sie auch auffräumen/
zusehen/ ob etwan Ameisen oder andere schädliche
ürmer darbey sitzen. Wann die Wurtzel anbrü-
/ soll man solche mit einem scharffen Messer/ so
es angefaulet/ abschneiden/ Ameisen und Wür-
kan man mit Ruß auß dem Schornstein in
asser gerühret/ und darbey geschüttet / wie bereits
gedacht / bald vertreiben: Man kan auch ein
ück zerhacket Aas umb die Wurtzel legen / und
he mit Blut beschütten / und wieder zuscharren/
wird sich der Baum wieder erfrischen und wach-
auch soll man alles/ was dürr und untüchtig ist/
den Bäumen wol abnemen/ damit der Safft sich
er in die übrigen Zweige kan außtheilen. Die

Gelbsucht der Bäume entspringet / wann durch
Spatten die Wurtzel verletzet / oder von den Mä
und Maulwürffen beschädiget wird; In diesem
soll man ebenfalls zur Wurtzel raumen / das be
digte abschneiden/Ruß mit Kalck und Asche ver
get darzu streuen. Offtmals komts auch / daß
Obs wurmstichig / und vor der Zeit / ehe es
wird/ abfället; Solches rühret daher / daß der je
Mensch/so den Baum pfropffet/krätzig am Leib
Händen / oder sonsten unrein ist/ oder daß man
Baum in wässerigen Zeichen pfropffet. Solche
helffen soll man alle Zweige abhauen/ und den
mit Kühkoht oder Läm undermenget bestrei
Dieses nun soll im alten Liecht in einem guten l
gen Zeichen beym Anfang des Mertzens gesche
so werden andere junge Zweige wachsen/ welche
der fruchtbar werden. Uber diß kan man die
umb die Wurtzel auffgraben / alten Schwein-
mit Reben-asche oder Wein-Treber/ wo man s
kan haben / umb die Wurtzel streuen/ und wiede
scharzen/so wird dadurch der Baum sich erholen/
ins künfftig gesunde Früchte bringen. Offt wil
ein Baum nicht recht wachsen/ wann er gepfla
ist / sondern bleibet stehen / so soll man solchen
graben/ zusehen/ ob der Wurtzeln etliche todt un
storben / wann es so wäre / solche am Stamm
nemen / die guten am Ende beschneiden / den B
oben auch zimlich abstümpeln / und an einen an
Ort in gute Erde versetzen und fleissig warten:
Baum von Mooß und Unkraut umb den Sta
her reinigen und auffluckern / so wird er wol wi
wachsen; man muß ihn auch zu zeiten so es nö
begiessen / so wird er schöne Früchte bringen.
Bäume so den kalten Brand haben/ und von

gantz dürr werden/ soll man im alten Liecht im
lio und Augusto mit einem Pfropffmesser etliche
herunder ritzen/ wie vorgedacht/ die dürren Zwei-
bhauen/ unden an den Wurtzeln mit Menschen-
rn etliche mal begiessen / und Reben-asche umb
Wurtzel legen / so werden sie bald wieder erfri-
t und gesund. Diese Kranckheit rühret ebenfalls
von den untüchtigen Stämmen/ so nicht gesund
/ und die Bäume hernach dadurch den Brand be-
mmen. Daß der Krebs eigentlich daher rühret/
m ein Baum zu der Zeit / wann der Mond im
chen des Krebs oder Scorpion laufft gepfropffet
d/ ist genugsam bekandt/ dahero wollen wir hier et-
s weitläuffiger davon handeln. Vor allen Din-
soll man sich wol hüten/ daß man in solchen Zei-
n niemals einen Baum pfropffe und verpflantze.
ese Kranckheiten kan man daran erkennen/ daß die
nde hin und wider Bücklein auffwirffet / und un-
denselben es gleichsam todt und schwartz ist/ wel-
s dann mit der Zeit immer weiter umb sich frisset/
es endlich den gantzen Stamm einnimmet: sol-
n nun muß man bald vorkommen/ und alle solche
fflauffung mit einem scharffen Pfropffmesser biß
das frische Holtz wegschneiden / solche hernach
t einer darzu gemachten Baum-salbe bestreichen/
d ferner mit frischem Schweinmist/ so mit Läim
menget / überschmieren / so wird es wieder auß-
chsen / und der Krebs sich verlieren. Es werden
ar von ein und andern weitläuffige Ursachen des
rebses angeführet/ allein die oben angeführte ist doch
allerwahrhaffteste. Der Borckwurm entsprin-
t/ wann ein Baum an der Rinden gestossen und
rletzet wird/ sonderlich aber wann es zu der Zeit ge-
ihet/ da der Safft vollkomlich in dem Staine ist/

dann hierinn begeben sich gemeiniglich Kleine Wü
lein/so den süssen zarten Safft immer mehr und m
abnagen/und immer weiter fressen/da dann wo
Safft weg ist/es dürr an der Rinde wird/und
dann hievon/wann sich der Safft zwischen die R
de entzündet/der Brand entstehet; Solchem
bey zeiten abzuhelffen/ soll man mit einem schar
Propff- und kleinen Brot-messer/so weit die Ri
dürr ist/alles fein wegschneiden/ biß man das fri
Holtz und Rinde hat/solches soll man alsbald
Baumsalbe beschmieren/und hernach mit frisch
Schweinkoht so mit Läim undermenget bestreich
so wird es sich wieder zur neuen Rinde begeben/
Würme werden dadurch vertrieben. Offt begib
sich/daß ein Baum rauhe Früchte/so sauer und
geschmackt werden/bringet; Solchen soll man
Aprill oder May im Wachsen des Monds ein L
am Stam bey der Wurtzel biß auf das Marck b
ren/und fünff Wochen offen stehen lassen/damit
alle böse Feuchtigkeit herauß ziehe. Wann aber
Obs vor der Zeitigung würmig wird und abfäl
soll man ein wenig gestossenen *Mirobalanen* mit K
den vermenget/darein thun/das Loch kan man a
dann wiederumb mit einem Hagendornen Keil
machen/so wird dem Baum wieder können geholf
werden. Bey dergleichen Zustand kan man auch
ersten/oder bald nach dem ersten Safft als im Ju
im alten Liecht dem Baum schräpffen; doch hat m
sich bey solchem Schräpffen wol in acht zu neme
daß das Holtz unberühret bleibe. Durch dieses m
wird die überflüssige Feuchtigkeit des Baums ab
führet/und wird er hernach nicht allein freudig wa
sen/sondern auch gesunde und wolschmeckende Frü
te bringen. Wann etwan böse Nebel und Lufft d

ume befallen / davon das Laub gelb wird / wel-
den Bäumen gar schädlich ist / so soll man Boh-
stroh / Farnkraut oder Reinfahrn / Horn was
Kammacher abschaben / und Beyfuß so dürre ist /
men an den Ort der Bäume / wo der Wind den
uch kan recht durch die Bäume treiben / anzün-
so werden solche böse gifftige Dünste wieder da-
h verzehret. Auch verdärben die Bäume offt
von / wann sie nicht recht gepflantzet werden / in-
sie kleine Löcher oder Gruben machen / sehen oder
sehen nicht / ob das Erdreich gut oder böß ist / zwin-
alsdañ mit Gewalt die Wurtzel auf einen Klum-
hinein / scharzen ohne allen Underscheid Steine
Gras wieder darzu / und trettens satt auf einan-
und lassens also gut seyn: worauß dann kommet /
ein Baum so schändlicher weise verdärben muß /
em die Wurtzel keine Lufft hat / und auf einander
ticket und verfaulet / welchen dann keines wegs
geholffen werden. Wann auch der Cancker / so
Art von Krebs ist / die Rinde auffsprenget / daß
an allen Aesten zu verdorren anfänget / und ganz
vartz wird / so muß man bey zeiten darzu sehen /
solche aufgerissene dürre Rinde biß aufs Leben
grüne Holtz und Rinde auffschneiden / mit fri-
m Kühe- und Schwein-mist den Ort wieder be-
ichen / und mit einem alten Lumpen zubinden / so
d der Baum wieder zu recht kommen. Die Bäu-
erkrancken auch offt durch den allzu grossen Win-
absonderlich wann viel Glatt-eyß die Bäum be-
en / auch wann lange starcke Nacht-Fröste kom-
n / die Bäume aber ihren Safft vollkomlich haben /
darvon gar zart sind / so ist ihnen solches sehr ver-
blich; sonderlich wann bey solchem Glatt-eyß und
gen Nacht-Frösten keine Winde wehen / welche

die Bäume bewegen und das Glatt-eyß abwerf
das richtet manchen schönen Baum zu grunde/
derlich wann sie in niedrigen/feuchten Orten ste
Offtmals kommet auch der Wurm in einen Ba
durch Entzündung des Saffts/welcher den Sta
und Aeste verzehret; so bald man solches innen w
soll man alsobald mit einem zimlichen Bohrer
Loch underwerts in den Stam bohren/ und Lor
ren mit Wein-rauten und ein wenig Pfeffer u
einander vermischet/ins Loch stecken/ und solches
dann mit einem Hagendornenen Keil wieder ve
len: Oder man kan frischen Schweinmist/Urin
gelöschten Kalck durch einander rühren / und
Ort/wo sich die Würme halten/bestreichen/ so
den sie bald sterben; Man kan aber zuvor/ ehe
den Ort bestreichet/ die Würme/ so viel möglich
mit einem Eisen herauß machen / und verbren
Wann ein Baum in allzu feuchtem und wässe
tem Erdreich stehet / wird solch Obs niemals r
zeitig noch wolgeschmackt / dauret auch gar
lang; Darumb soll man grosse Gruben umb
Baum machen/und das Wasser/ so viel möglich
davon ableiten/ alsdann Asche/ alten Kalck/ Mö
von einer Mauren/grob Sand und alten lang g
genen Gassenkoht under einander mengen / sol
alsdann umb die Wurtzel legen/ und wieder zusc
ren/ so wird die Feuchtigkeit sich zimlich dadurch
lieren und verzehren; Man kan auch bey solcher
schaffenheit ebenfalls ein Loch nahe bey der Wu
in den Stamm bohren/ damit die überflüßige Fe
tigkeit ferners darauß ziehet/so wird der Baum
der gut frisch und gesund Obs bringen. Sons
auch ein gut wol-approbirtes Mittel zu allerh
krancken Bäumen/wann man Weinhefen oder T

auf die Wurtzel geußt. Daß etliche Bäume rän-
oder schurffig sind / und mit rauhem Mooß be-
chsen / rühret daher / daß sie in allzu kaltem und
htem Erdreich oder auch gegen Mitternacht zu /
sie die Mittags-Sonne niemalen haben können /
Schatten stehen; Das Obs / so darauff wachset /
niemals gut / sondern bleibet gemeiniglich grün /
und ungeschmackt / wie das wilde Obs. Solchen
veiter nicht zu helffen / als man schabe das Mooß
Frühling mit einem stumpffen Eisen oder Sichel /
in es geregnet hat / davon ab. Wañ einem Baum
Safft außlaufft / muß man alsobald einige Wur-
davon auffräumen und auffmachen / selbe auff-
lten / damit das Wasser und Feuchtigkeit dadurch
laufe; dieses ist eben so gut / als wann man dem
ium zur Ader lässet. Wann ein Baum das Obs
der Zeit / ehe es zeitig wird / abfallen lässet / so
man demselben die Haupt-wurtzel auffspalten /
ein Stücklein Bley darein stecken / so wird er
urch das Obs wieder zu besserer Zeitigung behal-
. Wann ein Baum nicht recht wachsen wil / und
ie Früchte bringen / so soll man demselben nur im
nio schräpffen; Auch kan man die Erbs- und
nen-Schalen / wie auch die Gall von einem Och-
/ Stier oder Schaafe umb die Wurtzel legen / sol-
s dienet dem Baum allermassen wol für die Ge-
chen. Durch Kinder-blut / wann mans im Herbst
b die Wurtzel schüttet / und die Erde wieder darü-
scharret / wird einem Baum durch das flüchtig
altz und Balsam in vielen Kranckheiten geholffen.
ann ein Baum wol blühet / und doch keine Früchte
rauff erfolgen / so ists die Ursach / daß er in allzu
tem und fettem Boden stehet / darumb neñe man
che / gelöschten Kalck und Mergel / und lege es umb

die

die Wurtzel/ so wird er gewißlich seine Früchte wi
bringen. Sonsten hat man drey Haupt-Ursach
umb welcher willen die Bäume brandig werd
1. Wegen überflüssiger Feuchtigkeit/ welche in
zündung des Saffts zwischen Holtz und Rinde
sticket/ und alsdann die Rinde erhebt/ brandig
dürr machet. 2. Daß offtmals unbedacht amer
se und mit Unverstand ein Baum anders ges
wird/ als er vorhero gestanden: dieses ist ihnen h
schädlich/ dann die Rinde/ so braunfarbig ist/ und
gen Morgen oder Mittag gestanden/ ist daselbst
härter/ als an denen Seiten so gegen Nord
Abend gestanden/ als an welchen gemeiniglich gr
zart und unzeitig ist: derowegen soll man allemal
in acht nemen/ als daß man die Seite so gegen M
tag oder Morgen gestanden / wieder also wen
und solches kan am allersichersten durch ein da
gemachtes Merckmahl geschehen: Wann nun
Unerfahrene keinen Underscheid wissen und hal
sondern setzen den Baum/ wie er ihnen vorkomet/ h
wenden die Mittags-Seite wol gegen Norden/
muß ohnfehlbar ein Schade darauß entstehen/ si
mal die Nord-seite der Mittags-sonne gar nicht
wohnet; und wird sie nicht allein von der grossen H
gedörret / sondern auch im Frühling durch die ha
Nacht-fröste erschrecket / und die Rinde in die H
gezogen/ hernach durch die Sonne den Tag über a
getrocknet und verbreñet/ worauß alsbald der Bra
entstehet/ wie er dann gemeinlich an der Seite/ so
gen Mittag stehet/ gemercket wird. Wir haben zw
vor diesem auch auß Unbedachtsamkeit etliche Bä
also verkehrt gesetzet / aber so bald alß wir den Feh
gemercket / und gleichwol die Bäume nicht erst ge
wieder wollen außneñen/ so haben wir Haberspr

n/ Kühkoht und Asche under einander gemenget/
die Seite/ so vorhin gegen Norden gestanden/
jetzo gegen Mittag gekehret war/ etliche Jahr/
ol im Winter/ als im Sommer darmit dick be-
hen; zuweilen wann es im Sommer kühle Tage
ben/ solches darvon genommen/ und der Rinde
hen Lufft zukommen lassen; Wann es aber wie-
heiß worden/ haben wir es wieder beschmieret/ und
hat der Baum davon weiter keinen Schaden
ten: indem doch allgemach der Baum der Lufft
Sonne gewohnet worden/ und sich wieder er-
et habe. 3. Wann ein Baum mit einem Brot-
fer geschnitten oder gepfropffet wird: darumb soll
n allemal ein eigen Messer und Hipen zu denen
umen haben/ welche sonst zu nichts anders ge-
uchet werden. Sonsten kan man einen Apffel-
) Biren-Baum wieder also verjüngern: nemlich/
ann man die alte Rinde gantz abziehet/ und eine
e wachsen lässet: die Zeit ist das *Solstitium æstivum*,
r der längste Tag im Jahr/ wiewol einige behaup-
/ daß man sich an denselben Tag eben nicht zu bin-
/ sondern es sey genug/ wann es nur drey Tage
oder drey Tage nach dem *solstitio* geschehe; Als-
n bey stillem Wetter so nimt man ein starckes
esser/ oder wann die Rinde sehr grob/ auch wol
en Meissel oder dergleichen Werckzeug/ fängt von
n am Stamme vier Zoll under den grossen Aesten
schneidet durch die äusserste Rinde oder Borck biß
s Holtz/ doch ohne Verletzung desselben/ und ar-
et also die gantze Rinde am Stam umb und umb
vier Zoll über der Wurtzel herab/ welches an gar
rcken Bäumen nicht ohne sonderliche Mühe/ und
eben angewendeter Behutsamkeit geschehen kan;
arauff wird man also fort spüren/ daß der Safft

von

von oben in der Ründe der meisten Aeste überzu
len und herab zu fliessen / theils auch auß dem S
selbst herauß zu quellen anfänget/und also allgem
der entblößte Stam befeuchtet werde / auß welc
befeuchtenden Safft denn inner wenig Tagen
neue zarte Rinde (gleich wie bey Beschneidung
Bäume durchgehends geschiht) anwächset / w
folgender Zeit immer dicker und stärcker wird.
ist aber alhier höchst nöhtig / daß die Herabfließ
und Heraußquellung des Saffts in allwege befö
werde/ als ohne welche keine Rinde zu hoffen/ sonst
es wurde im Gegentheil/ und ohne dieselben die
dorzung des Baums folgen: die Befürderung
geschihet also : daß man die ersten drey oder
Tage nach der Entblössung/ der Baum an der
ten/ da ein holer und außtrocknender Wind zu be
gen/rings herumb eine Bedeckung oder Schirm
Stangen und Rohrflechten/Säcken und dergleic
mache/ doch ohne Berührung oder Abwischung
Stammes/ also daß zwischen ihm und dem Sch
eine zwerch Hand platz bleibet / damit der bemel
Safft weder von Winden noch von der Sonne a
getrocknet werde. Sothane Mühe wird der verjü
te Baum in folgenden Jahren durch neue Fruchtb
keit wol ersetzen. In Aepffel- und Biren-Bäu
gehet dieses Kunststück unfehlbar an/in Kirschen u
Pflaumen nicht allemal / in Pfersichen und Apri
ten aber wegen ihres hartzigen Safftes gar nic
Solche Abziehung der Rinde muß allemal geg
dem Abend bey Undergang der Sonnen bey gar
lem Wetter geschehen / und alsobald der Stam
mit Baum-Salbe bestrichen und mit gewichß
Leinwat umbgeben werden.

D

Das Dreyssigste Capitel.

n Nuß-bäumen / Haselnuß-stauden Kesten- und Feigen-Bäumen.

VOn den Nuß-bäumen und deren Pflantzen ist nicht vonnöhten viel zu schreiben / weil sie an mehr Orten von sich selbs aufwachsen / und zu grossen Bäumen werden / ist derselbe Schatten den ren fruchtbaren Bäumen sehr nachtheilig (da- *Nux à nocendo*) deßwegen sollen die Nußbäume nahe bey denselben gepflantzet / sondern etwas darvon gesetzt werden / auch nicht gegen der nuen / sondern von derselben gegen dem scharffen der Bysen / hiemit sie nicht allein nichts schasondern auch den anderen Bäumen wol bekom / als denen sie einen solchen kalten Wind auffn und abwenden.

I. Die Hasel-staude treibet rahne Ruhten / an hen breit-runde gekerbte Blätter den Erlen gleich)sen / schicket sich auch an Geländern / zu Hägen Sommer-Hütten ; Sie liebet die schattigen ter / blühet und gewinnet auch absonderliche lange fflein : und zwar wann die Zapffen im Mertzen nnen gelb zu werden / so erscheinet die rohte Blüt / derselben folget erst das Laub. Ihre Frucht sind ekandten Haselnüsse / under welchen eine kleine se Art bey uns wild wächset : die zahmen aber sind / werden in Gärten gebauet / und sind dreyerley :

1. Gemeine weisse Haselnüsse : diese ob sie schon n gröser sind als die wilden / und am Geschmack icher ; so rühret dieser Underscheid doch nur von Wartung her / welche darinn bestehet / daß man etliche

etliche schöne wilde Haselstauden im Herbst umb
lerheiligen in den Garten versetze / und nachgehe
das übrige Holtz und die innwendige Brut flei
außschneide; Diese wie auch die wilde Haselnüsse
rundlecht und gleich oder ohne Ecken. 2. Grosse ru
Haselnüsse / diese sind vast noch eins so groß als
gemeinen / auch beyneben nicht gantz gleich / sont
etwas eckigt / und ob sie zwar bey uns noch zur
nicht überflüssig wachsen / werden sie doch auß a
ren Orten zu kauffen gebracht. 3. Lange rohte H
nüsse / welche man insonderheit Lombardische / L
pertische oder auch Bart-nüsse nennet; An allen
sen ist die außwendige harte Schale roht / das
wendige Häutlein aber umb den Kern ist an etli
weiß an andern roht / und diese Roht-häutige wer
besonders Roht-Nüsse / als wider die Ruhr dienl
genennet. Die Haselstaude wird fortgepflant
1. Durch ihre Nüsse / wiewol es langsamer zuge
2. Durch Einlegen oder Sencken der zähen lan
Ruhten / als welche hiezu bequem sind / eben wie
Weinreben. 3. Durch die Brut der Wurtzel /
ches das beste. Des Pfropffens haben die Haselst
den nicht nöhtig: diß aber ist noch in acht zu nemn
wañ sie fehr dick / hoch und alt werden / auch an Kr
ten abnehmen / daß alsdann die Früchte nicht meh
vollkommen gerahten / sondern löcherich und wu
stichig werden: auf solchen fall ist es zeit / die a
Stämme außzuhauen / damit der Stock durch
bung neuer Schosse sich verjünge.

III. Der Kesten-baum ist billich mit under
grossen Bäume zu zehlen / und sihet man davon
Elsaß gantze Wälder / wie Eichwäld. Die äusse
grüne Schale der Frucht ist stachlig / die andere br
und glatt: wann die Frucht zeitig / so bricht die äus

uf / und fallen gemeinlich zwey / zuweilen drey/
nur eine Kesten herauß / under welchen die auß-
ene grösseſten Maronen genennet werden. Der
enbaum wachſet gern in ſchwartzem Erdreich/ da
uchte genug haben kan; auch iſt ihm ein tunckler
/ noch eine niedrige Stelle unden an einem Berge
t widerlich / aber im läimigen Boden und in
erm heiſſem Sande bleibet er ſtecken; Die Ver-
rung geſchiht am füglichſten durch die Brut oder
e Schößlinge auß der Wurtzel/ aber auch auß
Kernen / welche fein ſchwer ſind; Man kan Bü-
Darauß pflantzen/ und auch Spatzier-gäng damit
zen. Sonſten ſind die Keſtenbäum in unſeren
weitzeriſchen Landen nicht gemein/ allein in Lob-
r Stadt Bern Landtſchafft Waadt werden an
hen Orten zimlich viel gefunden. Es iſt ſich aber
t wenig ab dem zu verwundern/ daß in einer klei-
Inſul in dem Bieler-See und dann nächſt oben
demſelben auf einem Berglein ehrengedachter
adt Bern gehörig/ ſchöne/ groſſe und fruchtbare/
ſich ſelbs aufgewachſene Keſtenbäum gefunden
den/ da ſonſt in demſelben Bezirck herumb etliche
l Wegs/ mit wiſſen/ keine andere zu ſehen / alſo
von der Erſchaffung her allein ein guter *Phyſicus*
n genugſame Urſachen anzeigen kan; Es wolte
n jemands ſagen / es möchte vor alten Zeiten et-
ein Keſtenbaum dahin gepflantzet worden ſeyn/
dem ſich hernach die anderen beſamet. Obwolen
ere daſſelbige vielmehr einer verborgenen von an-
her hierzu geneigten Natur des Bodens (*occul-
li proprietati*) zuſchreiben / in Betrachtung des
erwährenden Segen GOttes/ ſo er über die Er-
geſprochen/ daß ſie fruchtbare Bäume herfürbrin-
Ben. I. v. 11. Anderen ihr *Judicium* frey gelaſſen.

Auß schönen grossen Kesten kan man die B
pflantzen/ wann sie in einen guten geschlachten G
gesetzt/ werden aber nicht so groß als die gezweig
wann man sie aber Impffen wolte / muß dasse
von einem zahmen gezweigten Baum geschehen
das Pfeifflein/oder Aeuglein/ doch soll das Pfeif
nicht von demselben Jahr/ sondern von dem v
henden geschossen seyn / und zu der Zeit wann
Safft anfahet darein kommen / und die Augen
nicht gedruckt/ wie schwerlich nun dasselbige anz
len an Orten/ da man keine geimpffte Kestenb
hat/ kan ein jeder des Pflantzens Verständiger l
lich abnemmen.

IV. Von Feigenbäumen gibt es underschied
Gattungen/ nemlich / an der Farb / weiß
schwartze / an der Quantität groß und klein /
Ungleichheit erforderet auch ein ungleiches Pflan
und Abwarten/ dann die Feigenbäum so grosser
tung Frucht tragen/ einen guten feißten Boden
ben wollen/ die kleinen aber sich mit wenigerem l
mögen / jedoch daß er sich mehr auf Sand als
ziehe/ auch nicht zu mager/ sondern gut geschlacht
In heisser trockener Sommer-zeit beliebt ihnen
Begiessen sehr wol/ jedoch auf einmal nicht zu
wann man dann darumb hacket / und guten fe
Grund zulegt/ befürdert dasselbige nicht wenig/
ber Mist bekoñt den Feigenbäumen nicht wol/
umb derselbe zu meyden. Falls man nun in un
Landen auch Feigenbäum pflantzen wolte/ muß
nach Würtzlingen trachten / die von alten Bäu
auß der Wurtzeln geschossen/ und von solchen Or
da sie nicht also leichtlich/ sondern mit etwas Diff
tät gepflantzet und erhalten werden. Die beste
des Setzens ist/ wann die Winter-kälte ein end
nomm

nmen. Es sollen aber die Schoß obenher nicht
ehauen/sondern gantz gelassen werden/sonst möch-
sie wegen des grossen Marcks leichtlich Schaden
fahen; im Setzen soll eine lange Gruben ge-
ht/ und die Schoß der Länge nach eingelegt wer-
/ daß nicht mehr dann etwan ein halber Schuh
herfür sehe/ und ist gut/ daß man sie vorher et-
krümme/ damit sie fein gerad sich auffstellen/wie
mit den Rebschossen umbzugehen gewohnt; in
Gruben soll guter alter Bau oder feißter Herd
hüttet/ und die Pflantzlein im ersten Jahr mithin
ssen werden/ welches dann zu Beförderung des
hsens sehr dienst-und behülfflich. Jedoch ist am
sten daran gelegen/ wie man die jungen Feigen-
m durch den Winter vor der Kälte beschirmen/
hindurch bringen könne/ darzu für das erste zum
en/ daß man die Pflantzlein gleich anfänglich un-
ein Dach / wol an der Sonnen/ und der Beisen
elegen/ setze/ und an dem was vermeldet worden/
ts ermanglen lasse. Wann dann die Kälte ein-
n wil/ daß man auf den Boden umb den Stam-
auffgeschüttenen Roßmist wie er auß den Stäl-
komt/ daß nichts dann das blosse Stroh übrig
leibe/ lege/ derselbe behaltet das Erdreich warm/
es desto weniger gefrieren/ und die Kälte schaden
g. Obenher dann soll das Bäumlein mit Schau-
oder Stroh/ alten Decken-Laden und dergleichen
stlichem Zeug wol eingemacht und geschirmet
den.

Das Ein und Dreyssigste Capitel.

Von St. Johanns-beerlein/ Kräu
oder Stachel-beeren/ Erbselen/ item
Weyden/ ꝛc.

Die rohte Johannesbeerlein-Staud
ein Gewächs/ so in zwo biß drey
hoch wächset/ treibet viel Schosse
ben einander auf/ welche auch viel
gewinnen/ beydes Schosse und
sind mit einer schwartzlechten Rinden umbgeben
Blätter sind breit/zertheilt/und dem Reblaub gl
außgenommen daß sie kleiner sind/ außwendig
und kleberig/ innwendig grau und wollecht/
scharffen und zusammenziehenden Geschmacks;
Blüte/ so sich im Aprill erzeiget/ ist grünlecht/
hangen deroselben artige Blümlein viel an einem
schmeidigen Stiel/ so etwan ein oder auch anderth
Zoll lang ist; auß derselben folgen runde Beerl
welche auch traublecht beysammen hangen/ diesel
sind anfangs grün/ hernach roht/ und zeitigen
St. Johannis; daher werden sie Johannes-beer
geheissen. Solche sind zweyerley/ groß und k
Die Staude/ so kleine Beere trägt/ wird gena
Grossularia racemosa, vulgaris; die andere so gr
Beere bringet/ *Grossularia major, sive Ribes bacci*
bris majoribus; die grossen rohten Johannesbeer
haben auch eine röhtliche Blüte/ und die gemei
eine grüne. *Grossularia* oder *Ribes candida*, die we
Johannesbeerlein-Staude ist dem vorigen Stra
nicht ungleich/ ohne daß desselben Rinde röhtli
und die Blätter etwas rauch sind; der Blüte B
men hangen viel an einem Stiel/ daher auch

Fru

cht traubicht wächset/die Frucht sind weisse Beer-
/ hell und durchsichtig / auch eines sauren Ge-
nacks/ und nicht so lieblich/wie die gemeinen roh-
Johannesbeerlein. *Grossularia nigra*, schwartz
annesbeerlein-Staude ist der rohten gemeinen
der Gestalt gleich und ähnlich / ohne daß ihre
cht schwartze und langlechte Beere sind / welche
n sauren und narcotischen Safft in sich haben/
dann zu Basel observirt worden/ daß die Gichter
jungen Kinder durch Schößlein dieser Gewächs/
nen beygelegt worden/ gestillet sind worden.

I. *Uva crispa*, die Stachel- oder Stichelbeere-
aude wird billich zu den Johannes-beerlein alhie
zet; dann sie ist auch eine Art von der *Grossularia*,
stachlichte Zweige/ ein aschenfarbe Rinden/ gelbe
üte/ die schon im Martio herfür kommet / und ein
b/welches den Eppichblättern gleichet; die Beere/
uß den Blüt-blumen folgen / sind rund / grün/
t und steinicht/ auch etwas haarig/am Geschmack
e und zusammenziehend ; daher sie auch in der
eiß wie Agrest gebraucht/ Hüner und Lamsfleisch
eroselben Brühe zu Tisch getragen werden/wann
e die Stichelbeerlein zeitigen/ weich und teig wer-
/ sind sie etwas gelb und eines süssen anmuhtigen
schmacks. Der Früchte sind zweyerley / grosse
) kleine Beer; Diese werden mit Ernst auß den
rten gemustert / und nur allein jene die grossen
innen gelassen.

III. *Berberis*, Weinäuglein/ Erbseln/ ist eine zim-
e hohe Staude/mit vielen Zweigen auffwachsend/
Wurtzeln samt dem Holtz sind gelblicht/die Rinde
ß/ glatt und dünn; An den Aesten stehen je drey
) drey weisse und scharffe Dörnlein beysammen;
Blätter sind klein langlecht und grün / auch im

Umbkreiß etwas zerkerfft / und eines bitteren
schmacks; die Blüte komt im Aprill/ ist wachsg
und gesternet; die Blümlein hangen traubicht
einander/ und geben einen lieblichen Geruch von s
die auß den gesternten Blümlein folgende Beer
roht/dün und langlecht/eines säurlichen Geschma
und innwendig mit steinichten Kernlein / die
schmecken/ wann im Herbst ein oder zweymal
Reyff auf die Beere gefallen/ so sind sie tauglich
abbrechen / und wo dieses nicht geschiht / bleiben
Beere nicht allein den Winter durch / sondern
biß in das andere Jahr hangen; Wann die Beer
erschwartzen und heßlich werden/ machen sie ein u
staltes Wesen in dem Garten.

Diese Stauden gehören in den Gärten in die
häge und Geländer / und taugen / daß man Gem
und Wände damit verkleide; Wollen sie zu hoch w
sen/ und zu weit sich außbreiten/ so kan man sie bee
oben und neben an den Seiten stutzen und besch
den/ welches/ damit es formlich verrichtet werde/ n
es nach der Schnur geschehen / so geben sie im
und am Geländer eine schöne Zier; Lauffen die W
tzeln auß/ so können dieselben im Herbst außgehau
und anderwerts hin versetzet werden; Solche Ar
mag auch im Frühling beschehen / zumalen so m
nur dem außlauffen wehren wil / da muß man
Stauden nahe/ und vast biß an ihre Schößling o
Stämme kommen/ so man anderst den außlauff
den Wurtzeln recht steuren wil; Es neñen auch d
Stauden allerley Grund an / und die kühle Lufft
ihnen nicht zuwider / deñoch lieben sie auch ein war
Stelle; Lassen sich überall gebrauchen/wo man wil

IV. Von den Weyden / so zu einem angestell
Baumgarten höchst erforderlich / ist zu wissen/ d

in unseren Landen underschiedenliche Gattungen
nden / die doch abgetheilt werden in wilde und
me Weyden. Die wilden sind an Farb weiß/
n und roht/ welche sich ins gemein nicht gern bie-
/ noch in der mitte von einander schelten lassen/
harter und grober Natur ; wil man sie brauchen/
nüssen sie zuvor entweders geträhet oder eine zeit-
z in Wasser gelegt werden / also daß sie zum Ge-
uch des Baumwesens mehr außzureuten/ als aber
flantzen. Die zahmen/ so auch einheimische oder
Weyden genennt werden/ haben eine goldgelbe
b / sind nicht nur schön anzusehen/ sondern auch
en ihrer Fürtrefflichkeit hoch zu halten/indeme sie/
ald sie vom Stock genommen sind/ alsobald ohne
ges Zuthun/ mit Lust und Nutz können gebraucht
angewendet werden/ dann sie viel zäher sind/ als
zerbrüchliche wilden. Die Weyden wollen ins ge-
n an schattechten und feuchten Orten gepflantzet
/ ihre Pflantzung aber ist/ daß man die Knebel ei-
Arms lang/ und auffs wenigst einer Kunckel dick
dem Stock abhaue/ und dann eines Schuhs tieff
Feuchte Gräben setze und einstecke/ solches kan nutz-
geschehen / entweders zu Herbst- oder Frühlings-
t/ wann man die Weydenstöck stimlet und säube-
wobey sonderlich auf die Zeichen des Wassermañs
Fischs soll achtung gegeben werden.

Von Eichbäumen/ so Pfäle/ Tannen/ so Latten/
un- und Rebstecken-Holtz / Eschen / so Stiel in
Hauen / Kärsten und Schauffeln / Bircken/ so
esem dargibt / item dem Lerchenbaum / darauß
pannbetther gemachet werden / und anderen der-
ichen für sich selbs wachsenden Bäumen (als da ist
ch der Buch- und Hagenbuchen- Linden- Ahorn-
d Rust-Baum / Föhren - Fiechten - und Eiben-

Baum) können die Kräuter-bücher aufgeschla
werden/ wie auch von Tamariscken-Reusch-bau
Gerberbaum/ Mastixbaum (deren einer sich zu B
sel in eines Fürnehmen Herren Garten sich befin
Kermesbaum / Linsenbaum/ &c. Zu Basel ist n
nur in den Gärten/ sondern auch andern Plätzen
kandt worden die Acacia Robini (*Anagyris Ameri
na spinosa floribus albis odoratis Tournef.*) deren Blät
sind wie Süßholtz/ das Blust aber weiß von Fa
und wolriechend/ ein sehr anmühtiger Baum.

Das Zwey und Dreyssigste Capitel.

Von Citronen- und Pomerantzen Bäumen.

SEilen auß Italien diese Gewä
jährlich häuffig in die Schweitz/
sonderheit naher Basel gebracht
den/ und sehr glücklich fortkomen
ist nöhtig/ daß von solcher edlen B
men samt dero köstlichen Früchten *Cultur* billich
meldung beschehen. Den Citronen-Baum betreffe
so ist derselbe nicht groß/ sondern von mittelmässi
Länge/ grünet immerdar/ und trägt seine Frucht
gantze Jahr durch/ welche eher nicht zur Zeitigung
langet. Die Blätter vergleichen sich den Lorbe
und Pomerantzen-Blättern/ bleiben immer grün u
haben viel kleine Löchlein. Die Blüt ist etwas p
purzoht und dick/ inwendig mit Fäslein versehen.
den Aesten sind kleine Dörn/ und der Same in d
Citronen ist vast holtzicht/ wie Gersten-Körnlein
zusehen. Den gantzen Stamm aber beschreibet
gilius lib. 2. Georg. dessen Wort in das Teutsche üb
setzet also lauten:

ußMeden ist ein Frucht von Alters her entsprossen/
Die hat ein sauren Safft in ihrem Bauch verschlossen/
s kan kein besser Tranck noch lieber Julep seyn/
r wehrt der Schlangen Gifft und dessen schwere Pein.
Solt schon der Leib von Gifft an allen Orten schwellen/
hn kan Citronen-Safft in besser Wesen stellen/
r ist weit nutzlicher/ als ander heilsam Kraut/
ad treibt den bösen Schleim gar häuffig durch die Haut.
er Stam von dieser Frucht dem Lorbeerbaum thut gleichen/
nd so man vom Geruch kein Underscheid erreichen
önnt: Muß es seyn der Baum/ so von der Daphne kam/
nd der auch/ wie man sagt/ nicht acht des Blitzes Flam/
ntstehet schon ein Wind mit schrecklich grossem Sausen/
nd daß ohn Underlaß der AEolus wil brausen/
Ein Blat doch bleibet vest/ und acht das Blasen nicht/
ie Blüt deßgleichen auch vorm Wind sich nicht verkricht.
ie Meden thun ihn hoch für allen Bäumen preisen/
eil er den schweren Ruch des Athems kan verweisen.

r **Pomerantzen-Baum** kommet mit der Grösse
Citronen-baum nahe/ ist etwan zwo oder drey
n lang/ mit vielen kurtzen Zweigen/ so iner grün/
das gantze Jahr über Frucht träget/ nachdem
uvor im Aprill oder Majo weisse und wolriechen-
Blüte gehabt; wie dann auch die Blätter/ welche
und den Lorbeer-blättern gleich sind/ einen ziem-
guten Geruch haben. Man wil sagen/ daß die
ume/ so Früchte trügen/ auß Indien müßten ge-
cht werden/ indem auß dem Samen keine Frucht-
zende zu erziehen seyen. Wann sie aber auf andere
ume gepflantzet werden/ sollen sie tragen/ wie
Hermanni in seinem *MS.* setzet. Und daher mag es
leicht kommen seyn/ daß man davor gehalten/ die
merantzen hätten ihren Ursprung von einem Ci-
nen-baum/ so auf einem Granaten-baum gepflan-
worden; welches doch nicht gläublich/ sondern
kein Zweiffel/ daß sie/ wie sonst alle andere Bäu-
/ auch in der ersten Schöpffung erstanden seyen.

Von Wartung dieser Citronen- und Pomerant
Bäumen hat der Italiänische Franciscaner *F. Aug*
Mandirola in seinem Blumen- und Pomerantzen-g
ten sehr auffrichtig geschrieben/ dahero wir in den
genden *XIV.* Puncten alles kurtzlich dem Leser vorstell

I. Von dem Erdreich. Das Erdreich zu ei
Orangerie (under welchem Worte wir Citronen/
monen/ und Pomerantzen-bäume mit allen ihren G
tungen zugleich verstehen) muß mittelmässig/ das
nicht zu starck/ auch nicht zu leicht seyn. Zwar wi
mit sothaner Bereitung des Erdreichs die Genue
die Florentiner/ die Römer/ die Neapolitaner
Malteser zu halten pflegen/ solches erzehlet Hr. J
rarius von Pflantzung dieser Bäumen/ zu Rom
druckt/ B. II. Cap. 7. Bey uns aber geschiht die
mischung der guten Erden/ so man nimt ein theil
dem verjährten Kühbau/ ein theil Weyden-grus
und dann ein theil starcke läimichte Acker-erde/
erste gibt die Fette und Nahrung/ das ander die Le
te und Luckerheit/ das dritte die Stärcke/ und hie
entstehet eine juste Temperatur; dann so man all
Weyden-grund (so den Nägeleinstöcken sehr bequ
nemen thäte/ wurden die Bäume gar zu viel kleine
sichte Wurtzeln bringen/ welche in einander wach
und gleichsam wie ein Schwam werden: dahero
schihet es/ daß die Wurtzeln alle Nahrung an
nicht allein ziehen/ sondern wegen ihrer Vielheit
gantz an sich behalten müssen/ und den Zweigen z
Wachsthum der Früchte wenig zuschicken könn
Hingegen durch den starcken Grund treiben die B
me weniger Zasern/ und desto mehr starcke Wurtze
welche alsdann nicht allein für sich sondern auch
die Zweige und Früchte Nahrung genug auß sol
hart-linden Mistur ziehen können. Hr. Heß in d

Gart

rten-Lust pag. 27. lehret / daß so man die Pome-
tzen in dem Kasten in grosse Zweig wil gewachsen
en / daß man neme die Erden auß einer Grube / wo
Menschen-Cörper verweset ist / vermenge sie mit
nschen-koht / thue es umb die Wurtzel / so werde
selben bald geholffen seyn / begiesse es zuweilen
Wein und Wasser vermenget / so werd man bald
ne Bäume / aber wenig Früchte bekommen: dann
starcke Trieb lasse die Blüte zu keiner Frucht kom-
n / aber wañ es genug / so müsse man es wieder mit
ter magerer Erden ertödten / sonsten möchte ein
her Baum sich gar zu tode wachsen. Hr. D. Man-
sel. *Prof.* zu Basel hat die Erde verbesseret mit
Spiritu Cervi, und den Pomerantzen einen augen-
inlichen Trieb damit mitgetheilet.

I. Wie viel Arten des Anbaus. Eine Orangerie
auf sechserley Art und Weise angebauet / vermeh-
und verbessert werden. Als 1. Durch Steckung
Kernen. 2. Durch abgeschnittene Zweige. 3. Durch
eige mit dem Oculiren. 4. Durch einen Ansatz.
Durch Absaugen. 6. Durch Anschaffung auß
Freñde.

II. Zielung auß den Kernen. Was das erste
ifft / da samlet man die Samen oder Kernen auß
merantzen / Citronen und dergleichen Früchten /
che wol reiff und zeitig sind. Im Aprill mit ab-
nendem Mond richtet etliche Geschirr oder Kasten
nit fetter / doch zugleich leichter / luckerer und durch-
ebter Erde: stecket die Kernen einen Zoll tieff hin-
drey oder vier Zoll von einander / und begiesset sie
sam. Nachmals stellet sie alle Morgen ein wenig
die Sonne: so bald sie aber hervor kommen / sol-
sie stäts an die Sonne gesetzet / und bey trockenem
Wetter vast alle Abend begossen werden: auch soll

der

der Ort/da sie stehen/vom Nordwinde befreyet se
Nachdem nun diese Pflänzlein allgemächlich grö
wachsen/ also soll man sie auch mit mehr dergleic
guten Erdreich nach gerad anschütten: selbige bey
ben des Sommers für übermässiger Hitze/ und
Winters für übermässiger Kälte bewahren. Im
halb drey Jahren könnet ihr diese Pflantzen auß
ander auf andere Gefässe in gute Erde versetzen
fleissig hacken/ begiessen/ und die junge Nebensche
so sie von unden auffreiben/ wie ingleichem die ü
gen Blätter und Stacheln abschneiden: damit
desto glatter und zierlicher in die Höhe wachsen/
wenig Knoten bekommen. Wann sie also gepfl
werden/ biß die Stämme Fingers-dick/ so könnet
sie alsdann mit der besten Art Augen bepfropf
Diese Weise der Fortpflantzung ist gut/ aber
langsam: sonderlich dauret es mit den Pomeranz
weil derselben Holtz härter ist/ als der anderen/
Jahr/ ehe man Früchte von ihnen erlangen k
Derowegen an statt der Citronen/Limonen und
merantzen-kernen zu stecken/ brauchen die Italiä
die jungen Zweige derselben/ sonderlich aber von
Adams-äpffeln/ welche sie in die Erde stecken/ und
wurtzeln lassen: mit welcher Fortpflantzung es da
geschwinder zugehet/ wie jetzt gewiesen werden sol

IV. Pflantzung durch die Zweige. Die Wel
Manier ist diese: Im Aprill/ wann bey ihnen
Lufft nunmehr gelind und lieblich/ so pflegen sie
dem die Orangerie zu säubern und außzuputzen. A
dann schneiden sie von den Stämmen/die wol gesc
ben/ eine gute Menge gerader und glatter Zwei
welche nicht länger/als etwan eines Fusses lang si
selbigen schaben die Rinde unden zwey oder drey Z
schneiden auch oben die Gipffel weg/ und pflan

n wol zubereitete Erde vier Zoll tieff / und ein biß
en Fuß weit von einander. Solten sich einige
sse Knöpffe daran finden / selbige nemen sie gleich-
s hinweg: auch warten sie derselben nachmals
sig ab / biß sie / wo nicht alle / dennoch zum theil
chlagen / und Wurtzeln bekommen. Die jenigen
/ welche under ihnen Wurtzeln setzen und antrei-
/ warten sie ferner also ab / daß die Erde oben her-
b öffters auffgeluckert / und die Pflantzen in Man-
des Regens fleissig begossen werden. Bey sol-
Abwartung pflegen die von Citronen / und ihrer
im dritten: die von Limonen aber und ihrer Art /
fünfften Jahr ihre Früchte zu bringen. Sothane
chte sind an sich köstlich / und bedarff man hiebey
es Oculierens. Was aber die Pomerantzen an-
get / da trifft diese Regel nicht ein: sondern weil sie
t Holtz haben / so schlagen sie gar schwerlich an.
nnenhero ist es nöhtig / daß dieselbige entweder
den Kernen auffgebracht: oder / umb die Zeit zu
innen / auf die Stämme von Adams-äpffeln ocu-
t werden.

7. Pflantzung durch Zweige / mit dem Oculiren.

n auf solche Weise verfahren die Italiäner auch
den abgeschnittenen Zweigen von Adams-Aepf-
/ welche sie auf besagte Manier einen Fuß weit
einander pflantzen / und bewurtzeln lassen. In
endem Jahr versetzen sie selbige weiter auß einan-
in starck und feuchtes Land / an einen wol-beson-
n Ort: und nachdem selbige Fingers dick werden /
iren sie allerhand Art Citronen und Limonen dar-
. Auf solche weise bekommen sie sehr wol / tragen
Früchte / widerstehen der Kälte eben als wann sie
Pomerantzen oder dergleichen harte Stämme ge-
pffet wären / dieweil das auffgesetzte der Natur

des

des Stamens theilhafftig wird. Hiebey ist zu n
cken/wañ man diese und die nächst vorhergehende
durch Pflantzung durch Zweige/ under unserm
mate nachmachen wolte/ daß man an statt des Ap
lens/ den Mayen dazu neñen müßte: die abgesch
tene Zweige müßten auch in Kasten/ umb den W
ter beyzusetzen gepflantzet/ und die Pflantzen anfa
biß zur Bewurtzelung im Schatten gehalten werd
Was sonst ins gemein die Vermehruug durch Z
ge betrifft/ so lässet es *Aug. Mandirola* dabey noch n
bewenden: sondern er gehet viel weiter/ und bezeu
auß eigener Erfahrung/ daß auch die Blätter s
von Citronen/ Limonen/ und anderen dergleic
Bäumen/ Wurtzeln setzen können; Seine W
Lib. III. Cap. 5. lauten davon verteutschet also:
habe ein Geschirr mit der besten durch ein en
Sieb geschlagenen Erde zugerichtet/ und umb s
Geschirr Citronen/ Limonen- und dergleichen B
ter samt ihren Stielen umbher so tieff in das E
reich gestecket/ daß das dritte theil derselben mit
den bedecket gewesen. Auf dieses Geschirr habe
ein Krüglein mit Wasser also angefüget/ daß dara
nur ein Tropffen nach dem andern/ und zwar re
in die mitten des Geschirrs gefallen: auch hat
ander Tropffe nicht eher fallen müssen/ biß der e
vorher halb versuncken war: den Ort aber in
mitten/ welchen die Tropffen auffgefressen/ habe
stäts mit frischer Erde wieder angefüllet. Su
dieses Kunst-stück des Aufftröpffelns sind sie
wol bekommen/ und haben schöne Rühtlein über
getrieben. *Not.* Wir haben gesehen/ daß Hr. D. Geo
Mangold/ *Prof.* zu Basel/ hat die Pomerantzen glü
lich in den Spalt/ wie sonst andere Zwergbäu
gezweiget; deme Hr. Heinr. Steinhauser/ Gärtn
auch glücklich nachgefolget. VI. Pfl

VI. Pflantzung durch einen Ansatz. Man erwehlet Frühling einen Zweig an einem Baum guter Art/ neidet denselben ein wenig an einer Seite ein / le- ein Steinlein oder Span dazwischen / machet Mangel eines Spalt-topffs) ein Loch unden in inen erdenen Topff/ ziehet den Zweig durch / fül- den Topff mit gurer Erde / bevestiget ihn mit ei- n Pfal / daß der Ansatz unbeweglich stehe/ und in ngel Regens füget ein Gefäß mit Wasser da- / also daß durch ein wollen Band das Wasser all- nächlich hinein fliesse. Folgendes Jahr schneidet Zweig under dem Topffe weg / und versetzet das urtzelte neue Bäumlein/ wohin ihr wollet.

VII. Von dem Absaugen. Dieses ist eigentlich e Art der Vermehrung / sondern nur eine Ver- rung : indem man einen Zweig schöner Art auf wildes Stämlein auß Kernen gezielet / oder das t an sich geringer Gattung ist / einschneiden und achsen lässet.

VIII. Anschaffung auß der Fremde. Wer die ten nicht scheuet/ kan allbereit gepfropffte Pome- zen- und Citronen-Bäume auß der Fremde er- deln. Auß Basel sind nach Durlach und Bisch- er sie in ihren Gefässen stehende/zu wasser geführet den : sonst aber außgehobene und zuweilen mit da- hangenden Früchten in Kasten gepackte Bäume/ gen die Italiänische Kauffleute über Land zu uns. lche Uberfuhr geschihet jährlich im Frühling / sel- aber im Herbst. Sie beschlagen die Wurtzeln Farrnkraut oder Moß / und packen die Bäume e auf einander in lange Kisten. *Aug. Mandirola* / die Wurtzeln sollen vorher mit Kreide / welche Wasser angemacht / beschlagen werden/ und auch oberste Böden an den Kisten durchlöchert seyn/ damit

damit man die Bäume underwegens befeuc
könne. Nachdeme die Bäume ankommen / und
noch die Kisten geöffnet werden / sollen allbereit
fässe mit guter Erden angefüllet bey der hand s
In selbige setzet man sie / jedoch nach beschehe
Säuberung der Wurtzeln/ und in behöriger W
damit sie desto mehr Krafft bekommen mögen. N
der Einpflantzung stellet sie anfangs an einen sc
tigen Ort/ jedoch under freyem Himmel / und be
set sie sattsam. Etliche stümlen sie vor der Einsetz
gantz ab/alsо daß sie weder Laub noch Aeste behal
aber es ist unnöhtig/ wo ferrn sie sonsten frisch u
kommen sind. Die Früchte zwar muß man ihnen
nemen/und mit der Zeit/ wann hie oder da jenige
den an den Zweigen verdorreten/ solche schneidet n
gleichfalls nach gerade hinweg : auch fähret n
mit sothanem abschneiden fort/ so lange biß das
ckene still stehet / und von dem Frischen sich schei
Nemet hiebey dieses Merckmahl in acht: Wann
Blätter an einem alsо eingesetzten Baum abfal
so ist es ein Zeichen/ daß er bekommen: rümpffen
aber die Blätter zusamen/ so schliesset vor gewiß/
der Baum verdorben. Die Ursach dessen ist/weil
Safft anfangs in die Wurtzel gehen/ und selbige
vestigen solte / ob schon indessen die Blätter abfa
möchten : wann aber diese Bewegung des Sa
bald anfangs auffwarts geschihet / so verdorret
Wurtzel/ und folgends der gantze Baum.

IX. Zweige auß der Fremde kommen lassen. *Ma*
rola Lib. III. C. 7. schlägt ein solches Instrument v
Lasset ein Rohr von verzinntem Bleche mach
daran der Boden wol verlöhtet/ und der Deckel
passet: das auch so weit sey/ als es die Menge der
sendenden Zweigen erforderet. Sothane Zweig
weri

den nun an den Gipffeln dergestalt verschnitten/
sie zwar einander an der Länge gleich/ jedoch vier
sechs Zoll kürtzer seyn als das Rohr. Ferner
net Schalen von einem Adams-Apffel / oder/ in
ngel dessen/ von einer Citronen/ halben Fingers
: schneidet auß derselben / durch Auffdruckung
Rohrs/ ein rundes Stücklein herauß/ und stosset
es hinab biß an den Boden. Stosset auch der-
hen Scheiben noch zwo hinunder/ und alsdann
uff zween oder drey Zoll hoch mit Wasser linde
emachte Kreide. Weiter spitzet die gebrochene
igen in gestalt einer Schreibfeder zu/ und stecket
nach der andern also hinein/ daß sie durch die an-
achte Kreide biß in die Scheiben dringen. Dru-
nun wiederumb zwo oder drey andere Scheiben
/ und presset sie behend hinein / damit selbige das
theil der Zweigen berühren: den übrigen Raum
füllet mit angemachter Kreide voll/ und beschlies-
lles mit dem Deckel. Wañ der Weg ferne/ und
Wetter sehr heiß/ so kan diß Rohr am Tage mit
hem Wasser abgekühlet / und des Nachts an ei-
kühlen Ort verwahret werden. Auf solche weise/
bemeldter *Autor*, kan man die Zweiglein der aller-
sten Früchte über hundert Meilen fortbringen:
sie nicht allein keinen Schaden nemen / sondern
sie auch so frisch und unverändert überkommen/
wann sie diese Stunde allererst von dem Baume
hnitten wären.

. Von dem Beschneiden. Im Majo übersehet
Orangerie/ ob sie das Jahr durch wol geschoben
Schosse getrieben. Findet ihr Bäume darun-
welche nichts/ oder gar wenig geschoben/ die be-
ret nicht mit dem Schnitte/ sondern lasset sie biß
das folgende Jahr in Ruhe. Was aber die je-

nige anlanget/ welche lange Schosse getrieben/ sel
könnet ihr ihnen abnemmen / damit der Baum
seine gleiche Gestalt überkomme: sintemalen je hi
diese Gewächse sind / je weniger sie Früchte tra
Bey dieser Verschneidung könnet ihr auch zugle
so es euch beliebet/ Zweiglein zum verpflantzen r
der Italiänischen Manier / davon droben N. III.
richt gethan/ außsöndern. Darnach sehet zu/ we
Bäume gar zu buschicht sind/ und zu viel Zweige
ben: selbige verdünnert/ damit nicht allein die So
desto besser durchdringen / sondern auch die übri
Zweige desto mehr Krafft empfahen mögen. Fer
müsset ihr auch zugleich die Dornen oder Stac
mit einer Zange abzwicken/ die verdorzete Zweige
sägen / die zerbrochene wegschneiden/ die hinderl
bene Stiele / an welchen die Früchte gehangen/ n
thun: und endlich die übrigen Zweige/ so gemein
an den Gipffel sitzen/ mit der Hand abbrechen/
daß ihrer nur zween oder drey daran gelassen werd
sintemal dieses den Bäumen dazu hilfft/ daß sie d
mehr Früchte tragen. Alle die Orter aber / da ih
was weggesäget oder weggeschnitten / müssen
Pfropff-wachs fleißig verstrichen werden/ damit
der die Sonne/ noch der Regen den Bäumen d
sothane Oeffnungen schaden zufügen möge. A
die Blüt betrifft/ so verhält sichs damit also / da
nige Blumen ledig / andere tragbar. Die Ledi
sind / in welchen zwar Zasern / aber keine Säule
het: die tragbaren haben beydes gelbe Zasern /
auch in der mitte derselben eine steiffe grüne Sä
An den Citronen und Limonen sind ein theil Blu
ledig / ein theil tragbar. Die aber an Pomeran
und Adams-Aepffeln sind alle tragbar: und mü
derowegen also abgenommen werden/ daß der St

llen Seiten gleichmäßig gezieret bleibe. Schließ-
müsset ihr im Beschneiden der Orangerie diese
sichtigkeit gebrauchen / daß ihr denen Citronen/
onen / und dergleichen edlen Gewächsen / weil sie
sich selbst mit Aesten nicht gar dichte besetzet sind/
nicht so viel / als den Pomerantzen und derselben
tungen / wegschneidet. Wann ihr aber ihnen ja
as nemmen wollet / so ist es besser / die zu vielen
chte / und zugleich die unnützen Neben-schößlein
en Stämmen weg zu thun.

I. **Benemmung der übrigen Wurtzeln.** Die
ngerie stehet zum theil in freyer Erde / und kan
nn ihre Wurtzeln nach Nohtdurfft außstrecken:
theil in Gefässen / von welcher Enge die völlige
breitung der Wurtzeln mit der zeit verhinderet
. Dahero geschihet es / daß die Wurtzeln / wann
en Boden erreichet / und den gantzen Raum der
ten erfüllet haben / anfangen übersich herauß zu
sen: welches dañ denen Gewächsen höchst schäd-
indem sie dadurch allgemach an der Rinde bleich/
an den Blättern schrumffig werden. Derowegen
Frühlings-zeit alle drey Jahr / oder so offt ihr es
ig findet / hebet die Bäume mit dem Erdreich
den Gefässen / thut die helffte desselben rund her-
hinweg / verschneidet auch die Wurtzeln ein we-
setzet sie wieder in dasselbe oder in ein anders /
mit guter Erde vorher angefülltes Gefäß / und
esset sie sattsam also fort / damit die Erde bald
die Wurtzeln anschliesse. Einige brauchen hie-
Stricke / mit welchen sie die Stämme übersich auß-
n / und so lang in der Höhe schwebend halten / biß
ie Wurtzeln geputzet / und das Gefäß von neuem
llet: nachmals lassen sie dieselben wieder mit be-
ulichkeit herunder / und setzen sie in ihre Gefässe.

Wobey sie auch dieses zugleich beobachten/ wann
Seite/ so im Schatten gestanden/ an Zweigen
dünn ist/ daß sie dieselbe alsdann gegen die So
wenden: welche sothane schwache Seite durch
Wärme erquicken/ und ihr so viel Krafft mitthe
kan/ daß nachmals die Zweige auch daselbst in geb
render Höhe und Stärcke aufwachsen.

XII. Von dem Umbgraben. So bald nun
dem Frühling die Orangerie entdecket worden
es alsdann nohtwendig / das Erdreich umb
Stämme lucker zu machen/ und damit den gan
Sommer durch/ ja biß zu der folgenden Beysetzu
alle Monat einmal fortzufahren. Dañ dieweil d
den Regen und durch das Begiessen/ die Erde sich
die Wurtzeln vest setzet / also daß selbige sich nich
leicht und wol außbreiten können: also ist diß
wiederholte Graben und Raumen sehr vonnöh
weil dadurch das beschwerte Erdreich erleichtert
Wässerung besser einlasset / und die Wurtzeln
bequemer strecken können. Bey sothanem Umbg
ben ist dienlich/ daß man allemal ein wenig gute
sche Erde gleichsam zu einer Tünchung mit hin
füge: aber die Belegung mit Mist oben auf den
fässen ist bey uns nicht nöhtig/ weil das Erdreich
die Weise vermenget/ an sich kräfftig genug ist.
den Boden aber der grossen Gefässe kan wol
Hand hoch Mist geleget werden: sintemal derse
ehe die Wurtzeln hinab kommen/ zur Erde worden

XIII. Vom Begiessen. Wann es eine weile n
geregnet/ und die Gipffel an den jungen Schossen
anfangen zu neigen und die Blätter zu schrumpf
oder sich zusammen ziehen: alsdann ist es zeit mit
Wässerung. Selbige geschihet bey denen / we
auf Gefässen stehen / mit einem durchlöcherten
gie

er / durch welchen die Gewächse das Wasser in
alt eines Regens empfangen : und kan das
asser vorher in einer grossen Bütten gehalten
den/ daß es die Sonne wol durchwärme : auch
auf den Boden desselbigen etwas Mist geleget
den/ auf daß dessen Fettigkeit sich mit dem Was-
ermenge/ und selbige also im Begiessen dem Erd-
mitgetheilet werde. Was aber die im Lande ste-
e grosse Bäume betrifft/ bey denen kan das Be-
en zwar durch eben dasselbe Instrument verrich-
erden : jedoch sind hiezu auch sehr bequem die
hlöcherte Töpffe/ welche *Aug. Mandirola L. III. C. 11.*
reibet. Ein solcher Topff wird auß Läim verfer-
/ ohngefehr eines Fusses hoch/ und so weit/ daß er
n vier Maß Wasser halte: er muß unden und
gleich weit seyn/ und fünff oder sechs Löcher in
Reihe vom Boden biß an den Rand hinan ha-
Der Gebrauch ist / daß ihr zween dergleichen
ffe einen Fuß weit von dem Stamm in die Erde
: jedoch daß sie einen Zoll oben hervor ragen/ und
öcher gegen den Stamm gewendet stehen. Den
nd müsset ihr mit einem Ziegel oder Brett/ damit
Steinlein oder andere Unsauberkeit hinein falle/
cken. Wann nun eine Wässerung zur hand ge-
men werden soll/ so füllet die Töpffe mit Wasser/
decket sie wieder zu: alsdann werdet ihr empfin-
/ daß das Wasser allgemach durch die Löchlein
n den Stamm zudringet / und das Erdreich sehr
em befeuchtet.

XIV. **Verwahrung zu Winterszeit.** Das Schwei-
sch *Clima* lässet nicht zu/ daß man die Orangerie
Winters im offenen Garten lassen könte: wann
n auch schon die härtesten an Pomerantzen und
ams-Aepffeln dazu außlesen / und ihre Stämme/

wie an etlichen Orten in Welschland geschihet / Watten verbinden wolte. Derhalben bleibet es uns dabey/ daß die gröſten Bäume/ so wol harter zarter Art/ in ein Orangen-Hauß beſtändig das g tze Jahr gepflantzet : die mittleren aber und klei auf Gefässen ſtehende/ den Sommer im Garten/ Winter im Hauſe underhalten werden müſſen. zwar von denen auf Gefässen iſt dieſes inſonder anzumercken / daß ſie bey uns nicht gar zu naß Orangen-Hauß beygeſetzet ſeyn wollen. Dero gen wann etwan der Herbſt gantz regenhafft ſich zeiget/ ſo iſt gut/ die Gefässe groß und klein acht für der Beyſetzung auf die ſeite niederzulegen / da durch ſolche gebogene Stellung der Regen abgewa werde / und die Gewächs alſo vorher ein wenig tröcknen mögen. Zu welcher Zeit aber dieſe Be tzung eigentlich geſchehen ſoll/ was den Winter bey den Gewächſen in acht zu neñen/ und wann n geendigtem Winter das Pomerantzen-Hauß wie zu öffnen ſeye/ gibt Hr. Elsholtz in ſeinem Gart Bau B. I. Cap. III. p.m. 11. folgenden Nachricht: man nemlich die Seite eines ſolchen Pomeranz Hauſes gegen Norden geſchloſſen halte/ und die F ſter aber gegen Mittag ſtehen / item daß man Raum innwendig mit einem oder mehr Oefen einheitzen genugſam verſehe / das Dach leicht a und abzuheben / oder durch Rollen fortzuſchieb Wiewol man auch die Wände ſelbs auß ſtarcken chenen Plancken alſo einrichten kan / daß ſie Stu weiſe leichtlich zuſaṁen geſetzet/ und wieder von e ander gelegt werden mögen : auch können die Oe auf Räder geſtellet/ und den Sommer über ſaṁt Wanden beyſeit gethan werden / ſo ſcheinet ſelbi Platz indeſſen nicht ein Hauß/ ſondern ein Stück

Garten

rtens/ oder ein Pomerantzen-Garten zu seyn: je-
noch ist es an dem/ daß diese Art sehr mühesam.
l es aber ein gemauertes Werck seyn/ da jährlich
das Dach abzunehmen/ und die Wände stehen
ben: so muß man den inwendigen Platz in gewisse
ück und Gänge abtheilen/ die grössesten Bäume
Art umb die ander ins Erdreich selbst/ damit sie
mehr Nahrung ziehen mögen/ die kleineren aber
andere Gewächse auf Geschirr pflantzen/ und in
r Ordnung auffstellen. Hieneben ist auch dahin
hen/ daß die Blösse der Wände mit Feigen/ Gra-
n/ Jasmin/ Damascener Rosen/ oder dergleichen
eidet/ auch einige Stellen gelassen werden/ damit
umb frühzeitig zu haben/ etwas säen kan. Die
das Dach auffzulegen/ ist etwan acht Tage vor
chaelis/ und träget man alsdann auch allgemach
in die fremde Gewächse/ so ausser dem Pomeran-
-Hause im Garten hin und her den Sonner über
Geschirren gestellet waren: jedoch lässet man die
üren und Fenster am Tage noch offen/ versparet
das Einheitzen biß Martini oder Weynachten/
ndem das Wetter sich anlässet. Sintemal wo
starcker Frost einfället/ so hat man des Feuers
nicht nöhtig: ingleichen muß man die Wärme
gantzen Winter durch nach der Kälte mittelmäs-
regieren/ damit das Gemach weder zu heiß werde/
h so kalt bleibe/ daß eine Schale mit Wasser da-
n zufrieren könne. Der Wässerung haben die
gesetzte Gewächse nur zuweilen nöhtig/ wann
nlich die Erde oben beginnet sehr trocken zu wer-
/ noch mehr aber/ wann gar das Laub an den Ci-
nen- und Pomerantzen-bäumen sich zu krümmen
einet. Alsdann mischet under kalt Wasser so viel
rmes/ daß es gelinde und einem Sommer-wasser

gleich werde: mit demselben begiesset das Erdr
ohne Berührung des Stammes oder der Steng
Auch kan man hiezu brauchen den Schnee/ wan
vorhanden/ und damit das Erdreich belegen: w
derselbe zerschmeltzet/ so werden dardurch die W
tzeln wol erfrischet. Indianische Feigen/ Americ
sche Aloe/ und etliche andere wollen die Winter-n
serung gar nicht vertragen/ sondern bleiben gesun
wann man sie zu der Zeit trocken hält. Wann
Winter vorbey/ und man keine starcke Kälte m
besorget/ so höret man mit dem Feuer auf/ öffnet
Tage bey gutem Wetter einige Fenster/ und fä
damit fort/ biß die Gewächse der freyen Lufft wi
gewohnen. Endlich umb Georgi/ welcher den 23.
Aprill jährlich einfällt/ nemmet das Dach auch h
weg/ und so ihr hienächst einige Gewächse mit ih
Geschirren wieder hinauß in den offenen Garten
len wollet/ so gebet achtung/ daß sie ihre alte S
lung bekommen/ nemlich daß die Seite/ welche v
ges Jahr nach Süden gesehen/ wieder dahin gew
det werde/ daran nicht wenig gelegen.

Die Gattungen dieser Gewächsen sind folgen
Die ordinari Citronen/ Die Citronen mit doppel
Blüte/ Die Citronen wie ein Trauben gestaltet/ C
Citronen von *Agro dolce*, Die lange und schwache
tronen S. Benedicti/ Die Citrone mit rohten Sch
fen/ Die Citronen/ Paradis-äpffel genannt/ so h
Marck hat/ Die kleine Burgheſische Citronen/ C
einfache *Cedrato*, Der doppelte *Cedrato*, Der *Cedr*
von *Coſte*, Der *Cedrato* von *Florenz*, Der *Cedrato* F
to, Die *Lumia* von *Valenza* mit glatten Schelffe
Die *Lumia*, so rund/ von glatten Schelffen/ Die L
mia, so länglicht/ Die *Lumia*, so süß/ Die *Lumia*,
starck/ Die *Lumia*, auf Art der Bergamotten-Bire

einem Fuß von *Caserta*, Die grosse *Ponzino*, Die tel *Ponzino*, Das süsse *Ponzino*, Das rohte *Pon-*o, Die gesprenckelte *Ponzino* von *Pio*, Die *Spongino* ronen/ Die Spanische süsse *Lima*, Die Spanische be *Lima*, Die träublich-gekörnte *Lima*, Die durch-tige *Lima*, Die *Spada falza*, Die *Spada foragrande*, r ausserher groß/ Die *Spada* ausserher mittel-ßig/ Die *Spada fora à Pera*, Die *Spada fora* mit dop-ter Blüte/ so man die *bastarda* nennet/ Die ordi-i *Limoni*, Die *Limoni* der *Madonna Laura*, mit einer zigen Biren/ Die Calabrische *Limoni*, Die *Limoni* ne Kern/ Die *Limoni* St. Martha/ Die mittel-ßige *Limoni*, Die länglicht Galtanische *Limoni*, e blatte *Limoni*, Die Limonien von *Agro dolce*, e *Limoni*, welche einen Pfeffer-Geruch/ von *Aqua* a, Die *Limoni* mit Pomerantzen-Schelffen/ Die gesetzte durchsichtige *Limoni*, Die *Limoni* von St. no, Die *Limoni* auß dem Paradeis/ Die *Limoni* n *Lisabona*, Die *Limoni* von St. *Dominico*, Die *Li-*ni *Cedrangolo*, Die *Limoni*, genannt von *Bandino*, e *Limone* ohne ihres gleichen/ Die *Limone Barta-*o, Die *Limone* von *Rio*. Die *Limone Cedrato*, Die te *Limone Cedrato*, Die *Limone Cedrato* mit der er-benen Schelffen/ Die stachlichte *Limoncello*, Die ge *Limoncello*, Die runde *Limoncello*, Der Para-s-Apffel/ Der Adams-Apffel/ Der Appetit-Erwe-r/ Die süsse Pomerantzen/ Die gemeine Pome-ntzen/ Die mittelmäßige Pomerantzen/ Die süsse merantzen/ mit krausen Blättern/ Die süsse Po-rantzen/ so gesprenget/ von *Caserta*, Die süsse Po-rantzen/ *della Bella* von *Galta*, Die süsse Pomeran-n/ so man mit den Schelffen isset/ von *Genoua*, Die merantzen/ zweyer Gattungen Schelffen/ deren eine dicke Rinden/ die andere dünne Rinden hat/

Die Pomerantzen / eine auf der andern/ von *Gal*
Die ungeschlachte Pomerantzen / von *Ruberti*, S
allergrösseste Pomerantzen / in Blatt in der Grö
der Trauben/so man den Riesen nennet/ Die gehö
te Pomerantzen von *Galta*, Die Pomerantzen / d
Weiblein/in der mitte gespalten/ Die Pomerant
mit doppelter Blüte / Die Pomerantzen / wie
Bareth/ Die süsse Pomerantzen ohne Kern / S
Pomerantzen mit der Schelffen / von *Puncino*, S
Pomerantzen von *Cedrato*, Die Pomerantzen v
China, und andere Gattung mehr.

Die Andere Abtheilung/
Von Kraut-Gärten.

Das Drey und Dreyßigste Capitel.

Von der Gelegenheit des Orts zu einem Kraut-Garten/ und der Beschaffenheit und Zurüstung des Bodens.

NAch dem in diesem Anderen Bu
unsers Schweitzerischen Bau
Buchs von Obs- und Bau
Gärten/ wie die mit Lust und N
anzustellen / zu pflantzen und zu
halten / weitläuffig gehandelt wo
den. Als wil jetzund die Ordnu
erforderen/ die Beschreibung der Kraut-Gärten au
an die Hand zu neñen / und nach Beschaffenheit u
serer Lands-art zu richten. Damit nun ein solch
Kraut-Gart alsbald zu anfang recht und wol an
stel

et werde / so wird vor allem erfordert / daß man
dieſe zwey Stuck fleißig achtung gebe / als erſt-
auf die Gelegenheit des Orts / und dann auf die
chaffenheit und Zurüſtung des Bodens. Die
egenheit des Orts belangend / ſoll es damit alſo
haffen ſeyn / daß die Sonn an ihren Stralen und
ürckung weder von Gebäuen noch Bäumen / ſo
t möglich / nicht verhindert noch auffgehalten wer-
Darnach wil eine fleißige Abwartung nicht wol
eben / daß ein ſolches Ort weit von den Behau-
gen und Wohnungen abgelegen ſeye / ſondern da
zu Gelegenheit vorhanden / nahe bey denſelben.
y denen ſoll nun der Garten gegen Mittag gerich-
werden / als an welcher Seiten die fürnemſte Auß-
t angeſtellet wird / damit man alſo neben dem
ißen auch deſto mehr Luſt und Ergetzlichkeit davon
ommen möge. Es ſind zwar andere einer ande-
Meynung / die da wollen / daß der Garten gegen
ittnacht und nicht gegen Mittag zugerüſt werden
e / welches aber allein in ſehr heiſſen Landen / da ſie
ohnet / und nicht in unſerer Schweitzeriſchen und
as kalten Landſchafft nutz und dienſtlich / als in
chen an mehrentheils Orten die ſcharffen Beiß-
ſte in der Frühlings-Zeit den zarten Garten-Ge-
chſen zimlich ſchädlich und verderblich / da im Ge-
itheil / wann der Garten gegen Mittag ligt / und
Gebäue gegen Mittnacht darhinder ſind / halten
dann dieſelben die kalten Lüffte auf / daß ſie denen
wachſen / ſo zeitlich herfür brechen / deſto weniger
aden mögen / und verurſachen beyneben eine träff-
e *Reverberation* der Sonnen-ſtralen / daß dergleis
rGewächs fein nutzlich dadurch befürdert werden.
Zann dann das Ort noch umb etwas gegen der
onnen haldet / hilfft daſſelbige hierzu auch nicht
wenig /

wenig / beyneben dem das Regenwasser dannzum
len auch besser ablauffen mag / welches dem Erdre
und Gewächsen sehr dienstlich und ersprießlich / w
dann wolerfahrene Gärtner es dafür halten / daß d
gleichen Garten / so etwas ablág und räinecht / am
sten und nutzlichsten seyen. Dessen geben die Gär
in einer Loblichen Stadt Bern / so Sonnen halb h
ab gegen der Aaren gelegen / gute Zeugnuß / dann d
denselben / weil sie alles zeitlich herfür bringen / Ja
lich ein mercklicher Nutzen gezogen wird / so wol a
frühem Salat / als Artischau / Cucumeren / Me
nen / und anderen / weil ein Ding dannzumalen n
seltsam / und also desto mehr giltet.

II. Es ist eben nicht ein jeder Grund und Bod
gut und dienstlich zu einem Kraut-Garten / dann
entweders der harte Lätt oder das magere Sand
zu sehr übertreffen / ist dasselbe mehrentheils Gart
Gewächsen zuwider und verhinderlich / der beste
ein schwartzer Grund / nicht steinecht noch naß / da
derselbe allem dem / so in einem Garten gesäet o
gesetzt wird / sehr angenehm / daß er desto besser u
vollkommener herfür komt und auffwachst. Wa
aber etwan schon gleichwol bey einer Behausung o
anderen Gebäuen sich ein Platz befünde / da man
nen Garten zurüsten wolte / aber der Grund nicht
besten darzu beschaffen / soll dasselbe jedoch nieman
abschrecken / weil solches durch Fleiß und Ernst b
Grund-Herren wol kan und mag verbessert werde
Dann wann der ungeschlachte Lätt zu sehr fürtref
wurde / soll erstlich der Boden etwan zween Sch
tieff (wie auch sonst ins gemein / derselbe sey beschaff
wie er wolle) wol und mit Ernst aufgehacket werde
dasselbe aber soll nicht nur grob geschehen / sondern
sollen auch die Erd-Schollen klein zerschlagen / b

Grun

und von allem Wust/ Wasen / Wurtzeln und
einen fleißig erlesen und gesäuberet / auch zugleich
as sandechten Grunds darunder vermischet wer-
/ damit also der harte Lätt geschlacht werden/ und
nach den Bau mit desto mehrerm Nutz und Wür-
ng an sich ziehen möge / dann durch diß Mittel
d der Boden in kurtzer Zeit also bequem und taug-
gemacht / daß er hernach dem Samen/ so ihme
rauet wird / genugsame Nahrung und befürder-
es Wachsen mittheilen und geben kan. Wo fern
aber alda ein magerer Sand- und Grien-Grund
nde/ kan man demselben im Gegentheil mit Lätt/
en dem Auffhacken und Säuberen/ wie vorgemel-
/ zu hülff kommen / dann ein solche Vermischung
Erdreichs (wie dessen hie oben im Ersten Buch
h schon gedacht worden) dem Boden also nutzlich
angenehm/ daß hiedurch/ wann es fleißig gebrau-
wird/ offtmalen mehr/ dann mit dem Mist selbs/
und mag verzichtet werden / weil derselbe in ei-
n hitzigen Sand-Grund verbrent / der harte Lätt
r denselben nicht wol annimt. Durch diese Ver-
schung aber wird dem ein und anderen dergestalt
olffen/ daß der Bau nachwerts seine Würckung
to besser verzichten kan. Im Fall dann der Grund
Boden zu steinecht / soll derselbe gleicher gestalt
an zween Schuh tieff auffgehacket / die grossen
tein/ Wurtzeln und Wasen fleißig auffgelesen und
getragen/ auch nachwerts der auffgehackte Grund
rch ein Hurd geworffen werden / damit also die
rbliebenen kleineren Stein auch darvon kommen
gen / und man nicht nach einer Arbeit noch eine
dere bekomme / und immerdar auffzulesen habe.
begibt sich aber etwan an Orten auch / daß der
oden zu naß/ und also nicht allein Garten-Gewäch-

sen

sen bequem / sonderlich denen / so durch den Wi
im Garten überbleiben. Da ist nun kein besser M
tel/ dann daß man das Wasser fleißig abgrabe / u
durch Acten (so man an andern Orten Tholen heiß
ordenlich ableite. Wo ferrn aber hierzu nicht G
genheit vorhanden/ soll man alsdann grosse und ti
Löcher machen / und mit kleinen Steinen außfüll
damit also das Wasser darein sitzen und sich verlie
möge. Im übrigen befindt sich kein Erdreich/das f
berer wolle zugerüstet und fleißiger abgewartet se
als das / so man zu einem Garten bestimmet / da
es nicht allein Jährlich einmal / sondern etw
zwey- oder mehrmalen seine Gewächs herfür bring
und ernehren muß/ deßwegen wäre sehr nutzlich u
gut/ daß man zu anfang dasselbige / von dem es e
lich auffgehacket worden / ein gantzes Jahr ungest
hätte ligen lassen/ und mithin wieder umgekehrt/ au
nachmalen von den überbliebenen Wurtzeln / St
nen und anderen gesäubert / und zugleich guter B
darunder vermischt/ dann durch diß Zubereiten wu
es von der Hand/ dem Gefrieren durch den Wint
und durch den Sommer von der Sonnen / endl
auch dem Mist also mürb und geschlacht gemac
daß es hernach/ wann man den Garten zu seiner Z
ansäen/ der Arbeit und dem Kosten wol lohnen/ u
alle Gewächs desto besser und vollkommener herf
bringen und ernehren wurde/ weil auß einem Gart
gleich einer Brunnquellen immerdar etwan ein Pfe
ning herfür kommen kan. Das beste Mittel aber
nen neuen Garten gleich von anfang nutzlich anz
stellen/ ist nach Art der Capuciner/ daß man einen g
waltigen Vorrath an Bau mache/ denselben zu He
lasse werden/ und nachwerts auf die gemachten Ga
ten-bett schütte/ hierdurch man alle Garten-Gewäch
vollkomen bekomen wird. Da

Das Vier und Dreyßigste Capitel.

Von der Gröſſe und Gestalt des Kraut-Gartens/ und Abtheilung desſelben.

ES möchte etwan einer alhier vermeynen/ daß es nicht allein unnohtwendig/ ſondern ſchier ungereimt wäre / etwas von der Gröſſe des Kraut-Gartens zu handeln/ weil daſſelbe einem jeden billich e freygeſtellt werden/ derſelbe aber ſoll wiſſen/ daß ches nicht der Meynung beſchiht/ hiemit jemand das fürzuſchreiben / ſondern vielmehr denen etwas Begweiſung und Anleitung zu geben/ die ihre Sa- n mit Nutz anzuſtellen/ und hierzu etwas Berichts gehren/ weil an dieſem Puncten vielmehr gelegen/ s man aber anfangs vermeynen möchte/ daß man) diß orts nach Beſchaffenheit der Haußhaltung/ r Güteren und des Sitzes nicht unbillich richten l. Wañ die Haußhaltung etwas groß und ſchwer/ erfordert dieſelbe / daß der Kraut-Garte deren geiß fürgenommen werde/ damit er durch das gantze ihr dieſelbe genugſam verſehen könne. Mit einer inen aber hat es eine andere Beſchaffenheit. Der üteren halb / ſo einer beyneben haben möchte / ſoll an nicht weniger rechnung tragen/ dann wann de- n wenig und mager/ mögen dieſelben alsdann einen offen Kraut-Garten neben ihnen nicht wol leiden/ s welcher ihnen zu nicht geringem Nachtheil zu viel au beneñen wurde. Den Sitz belangend / iſt an nſelben am meiſten gelegen/ dann wann einer in er nahe bey einer groſſen Stadt geſeſſen/ da man ß allem wol Gelt löſen und ziehen kan / iſt nicht röſſe vorhanden/ daß einer bald an der Weite überfahren

fahren werde / weil die Gärten nach ihrem Beg
under allen Güteren am meisten abtragen/ auch
jenige/ so man darauß ziehet / so viel als ein *Qui*
Essentia ist der Ertragenheit des Erdreichs/ allein
man dasselbe recht und nutzlich brauche / und ein
jeden Garten-gewächs seine ordenliche Stell/ da
me am besten beliebt / gebe / und allem wol abwa
damit man also ein Ding zeitlich bekomme/ und d
mehr darauß lösen könne / weil es dannzumalen
allermeisten giltet. Betreffend dann die Gestalt
Form des Gartens/ halten erfahrene Gärtner dar
daß es besser sey/ derselbe etwas länger als breit/
durchauß geviert abgezeichnet und zugerüstet we
wegen der Spatzier-gängen/ die man in einem la
lechten Garten viel zierlicher und kömlicher anst
könne/ also daß wann ein Garten etwan 45. Sc
breit / solle er in der Länge 75. haben / und da er
Schuh in der Breite hat/ solle man ihme 100. in
Länge geben/ und also fortan/ je nach Beschaffen
und Weite des Platzes/ daran aber man eben n
verstrickt gebunden / dann daß ein jeder sich nach
Form/ so ihme am besten beliebt / und die Gestal
me des Orts mitbringen mag/ wol richten kan/ w
er im übrigen nur recht zugerüstet und gebauen w

11. Es befindet sich bey der Abtheilung der G
ten ein mercklicher grosser Underscheid / dann ne
den köstlichen Blumen-Gärten / und dero zierli
und künstlichen Formen und Gattungen werden
Kraut-Gärten auch sehr ungleich abgetheilt / n
nur in einem Land/ sondern wol in einer Stadt sel
es sey der Länge/ Breite/ Kripffen/ wie auch der G
gen und Furchen halb/ daß solches unmöglich zu
schreiben. Dannenher ob ich mir gleichwol für
nommen der Kraut-Gärten halb etliche Abtheilu

) Formen zu beschreiben/jedoch in Ansehen immer-
neue auffkommen / und also diß orts wenig be-
ndiges / ich mich nicht sehr damit bemühen / son-
n allein ein solche Gattung beschreiben und anzei-
wollen / so neben einem lustigen Außsehen auch
ylich und kömlich zu gebrauchen. Dieweil aber die
e und Plätz/ da man Kraut-Gärten anstellet und
üstet/ sehr ungleich gestaltet / dann die einen räi-
ot/ die anderen aber eben gelegen/ als muß zuvor-
t derohalben ein Underscheid gemacht/weil derglei-
n Gärten nicht auf ein Form können abgetheilt
) zugerüstet werden. An Orten nun/ da es etwas
echt und der Boden haldet / hat es mit Abthei-
g der Garten-betthen nicht so viel bedenckens als
ebenem Boden/ wañ sie nur mit Latten wol ein-
asset und versichert werden/ daß der Grund diesel-
nicht undersich drucken mag / darzu dann sehr
stlich/ daß man die Betthe nicht zu groß mache/
) also die Latten nicht zu sehr belästige / wo ferrn
r das Ort etwas gäch und stotzig/ müssen alsdañ
e starcke Eichene Stöcklein darzu gebraucht/ und
Betthe desto kleiner und minder hoch gemacht
den / damit es also umb so viel mehr bestand ha-
und währen möge. Und wann gleichwol das
t flach und eben gelegen/ so werden doch die Bet-
nicht allemal gleich zugerüst/ dann die einen mit
ten eingefasset werden/ die anderen dann sonst nur
n Grund etwas hoch erhaben/ da man nun zu den
tthen Latten brauchen wil / ist es kömlicher und
iger / daß die Garten-betthe in die gevierte abge-
lt und gerichtet werden. Es wäre dann / daß die
schaffenheit des Platzes dasselbe nicht wol zuge-
könnte / in diesem Fall man sich nach demselben
ten/ und ein solche Form brauchen mag / die sich

nach dem Ort am besten schicken wird. Auf die
allgemeine Bedencken folget nun weiters die sond
bare Abtheilung eines auf ebenem Lande gelege
Kraut-Gartens mit seinen Betthen ohne Latten u
Kripffen mit Latten/ Item Furchen/ Gängen/ u
anderem/ wie es mit dem allem beschaffen seyn so
daß man zugleich Lust und Ergetzlichkeit/ auch N
und Gewinn darauß ziehen und bekommen mö
Mit der Zierlichkeit der Blum-Gärten es viel and
beschaffen. Bey demselben befindet sich nun d
Ungleichheit/ daß an einem Ort der Platz etwas e
an einem andern Ort sehr weit ist/ also daß in
Abtheilung ein fürsichtiger Underscheid soll gema
und gebraucht werden/ dann es sich nicht wol schi
wurde / einen kleinen und grossen Garten durch
gleich abzutheilen. Belangend dann / erstlich /
kleinen / ist besser und köstlicher / daß derselbe (
auch der grosse) etwas länger als breit sey/ wie d
dessen hie oben auch schon gedacht worden. Aussen
an den vier Seiten des Platzes sollen die Krip
kommen/ mit Latten/ als welche hierzu sehr dienstl
eingefasset/ aber nicht breit/ damit man im Jä
nicht darauff steigen müsse/ sondern von der H
darüber langen möge/ in dem inneren Platz dann
vornenher gegen Mittag / und hinden gegen M
nacht an jedem Ort ein Beth dem breiten Ort n
des Gartens abgezeichnet werden / doch nicht bre
dann daß man zu beyden Seiten von den Furc
biß in die Mitte langen möge / und nicht mit S
den darauff steigen müsse/ das übrig Erdreich d
soll nach Länge des Gartens von Mittnacht ge
Mittag in Betthe angedeuter Breite abgetheilt n
den / den Gängen oder Furchen der Kripffen n
mag man an der Weite etwan zween Schuh o

dr

itthalben geben/ den anderen inneren Furchen aber
r anderthalben/ damit also das Erdreich an einem
cht weiten Ort desto nutzlicher möge gebraucht wer-
n/ am ausseren Ort dann der Kripffen sollen Stöck-
n gesetzt/ und Latten daran geschlagen/ auf daß der
arten fein lustig eingefasset werde/ zu demselben
d sehr dienstlich die Carmesin-rohte Rosenstauden/
welche nicht hoch aufwachsen/ und also nicht viel
atz verschlagen/ und wenig Schatten geben: Item
Himbeer- und Kräuselbeer-Ständelein/ die an-
en Gattungen Rosen / als leib-farb und weiß/
chten gegen Mittnacht gepflantzet werden/ damit
selben mit ihren hohen Stauden und vielem
chatten dem Garten desto minder nachtheilig seyen.
Dann aber guter Platz und Weite vorhanden/ ist
z und gut dem Garten der Betthen/ Gängen und
rchen halb (bey den Kripffen es/ wie vorgemeldt/
bleiben möchte) anderst und etwan auf nachfol-
de Form abzutheilen: Erstlich/ daß an statt eines
arten-betthes der Breite nach gegen Mittag/ wie
oben angezogen/ man zwey neme/ wann aber die-
en sich zu lang befünden/ soll man sie in mitten
rchschneiden/ daß es also viere gebe/ jedes in der
reite/ wie oben außgedruckt/ die zwey ausserſten
nte man mit mancherley schönen Blumen besetzen/
denher dann gegen Mitternacht soll ein gleicher
ter Platz abgezeichnet/ aber nur zwey Betthe dar-
z gemacht werden/ das einte für Kabis und Köhl/
s ander für frühe Ruben und Rättich/ weil der-
ichen Gewächs einen mehrern Platz erfordern als
dere. Der innere übrige Platz soll der Länge nach
getheilt werden/ weil es aber etwan zu lange Betth
en möchte/ sollen dieselben in der mitte des Gar-
s getheilt/ und also ein Creutz-Furchen oder Gang

dardurch gemacht werden/ derselbe/ wie auch die
chen den Kripffen nach sollen etwan drey oder
Schuh breit kommen/ die anderen aber etwan
derthalben/ oder auffs höchste zween Schuhe
seyn. Der Betthen soll ein jedes mit seiner son
baren Gattung Samen besäet/ und derselbe
under einander vermischet werden/ dann allein
man nicht lang lassen stehen/ sondern bald außzi
wil. Die Kripffen dann können an Orten/ der S
nen wol gelegen/ mit schönen Blumen gezieret
den/ an schatichten Orten aber/ etwan mit Ne
reißlein oder Blümlein/ wie auch etwan mit Artz
Kräutern/ als Hirtzenzung/ und anderen/ denen
Schatten nicht unangenehm/ besetzet werden.
mag aber die Grösse des Platzes zu zeiten auch we
zugeben/ daß an statt der Rosen gegen Mittn
Bog-Reben zu pflantzen/ damit man in heisser S
mers-zeit darunder am Schatten rasten oder sp
ren/ oder aber mit anderer Kurtzweil sich belust
könne. Falls aber der Lufft des Orts den zarten
ben nicht dienstlich/ möchte man einen Obs-Hag
Spalier von mancherley Gattung Früchten/ e
Kern- oder Stein-Obs/ auffziehen/ wie oben
läuffig gelehret worden.

Das Fünff und Dreyssigste Capitel.

Von dem Underscheid der Garten-G wächsen/ deren Sympathie, Antipathie und Garten-Künsten.

AUf jetzt-erzehlte Zubereitung und
theilung des Gartens wird nun we
erfordert/ daß man denselbigen mi
ler Gattung guter Kräutern/ Wurtz

d Früchten / es sey vom Samen / oder sonsten in
dere Weg besetze und ziere / auch dieselben fleißig
derscheide / damit man also von der angewendten
ühe und Arbeit den gesuchten Lust und Nutzen be-
nmen möge. Es werden aber die Garten-Gewächs
den *Authoren* nicht auf einerley / sondern auf man-
rley Weiß underscheiden / je nach dem einer in ei-
n Land gewohnet / und es sich in demselbigen des
fts oder Gebrauchs halben am besten geschickt /
nn die / so in warmen Länderen gesessen / underschei-
dieselben in Sommer- und Winter-Gewächse /
chen auch also nach denselben zweyerley Gärten /
Sommer- und Winter-Gärten / und besetzen ei-
jeden absonderlich mit seinen dienstlichen und
lichen Gattungen. Andere dann / so sich eben-
ißig nach ihrem Lufft und Lands-art / auch dem
inn üblichen Gebrauch und Nießung der Garten-
wächsen richten / theilen dieselben ab in Salat und
hl-kräuter / under den ersten begreiffen sich auch
gleich die Wurtzeln und Früchte / die man dem Sa-
gleich / oder sonst rohe brauchet und nieſſet ; bey
Köhl-kräuteren verstehen sie aber auch die ande-
Kräuter / welche den Köhlen gleich gekochet und
ereitet werden. Belangend nun den ersten Under-
eid / kan sich derselbe auf unsere Lands-art und Lufft
ht wol schicken / weil der harte Winter / dem wir
derworffen / keinen sonderbaren Garten / neben dem
oñer-Garten zugeben mag / sondern muß ein guter
heil der Gewächsen / die man durch den Winter
auchen oder sonst behalten wil / außgegrabt / und
oan in warmen Kelleren gefristet werden. Den
deren Underscheid betreffend / obwol derselbige et-
as besser nach unsers Lands Beschaffenheit ange-
llt / hat es doch in dem mit uns eine grosse Ungleich-

heit/ daß wir nirgend so viel Kräuter/ und and
Gewächs/ auf Salats-weiß angemacht/ nutzen u
brauchen/ und also viel Stuck darunder nicht begre
fen können. Mit den Köhl-kräutern dann und ihre
Kochen hat es zwar kein solchen Underscheid/ wie n
den anderen/ kan aber auch nicht durchauß weder a
unsere Gärten noch Küchen gezogen und gebrauch
werden/ wollen deßwegen weder auf den ein noch a
deren Underscheid/ auß angedeuteten Ursachen/ ni
viel setzen/ sondern an ihrem Ort beruhen lassen.

II. Damit aber nichts desto weniger under d
Garten-Gewächsen / umb besserer Ordnung wille
auch eine Abtheilung und Underscheid gemacht/ u
derselbige nach unserer Lands Beschaffenheit u
Lufft angestellet werde / als können dieselbigen b
uns nicht unkomlich in drey Haupt-Geschlec
abgetheilt und underscheiden werden / als nemli
I. Kräuter. II. Wurtzeln. III. Früch
Under den Kräuteren werden begriffen und verst
den alle die Garten-Gewächse / deren Blätter m
allein/ oder doch mehr brauchet als die Wurtzeln/
sey gleich rohe oder gekochet/ deren eine grosse me
liche Anzahl/ dann nicht nur in einem jeden Land/ s
dern auch in jeder Stadt sich etwas sonderbares
findet. Gestalter massen dieselbigen durchauß zu
schreiben ein unmöglich Ding/ darumb die fürnem
an die Hand sollen genommen werden/ so in unse
Landen am meisten gebraucht werden / mit Nam
Lattich / Kressich / Spinet / Kabis / Köh
Mangolt/ Spargen/ Peterlein/ Soñenw
bel/ Burtzelen/ Körbleinkraut / Borretsch/
Von den übrigen / weil es mehrentheils Artzn
Kräuter/ ist davon in Kräuter-Bücheren genugsam
Beri

ericht zu finden. Fürs ander/ die Wurtzeln belan-
nd/ ist zuvorderst alhie zu mercken / daß diß Wort
urtzlen nicht nach dem gemeinen Verstand und
t zu reden gebraucht wird/und also nicht alle Wur-
in durchauß verstanden werden/ sondern fürnem-
solche/ so man in der Speiß und Küchen zurüstet
d brauchet/als nachfolgende: Zwibeln/ Lauch/
noblauch/Rüben/Rüblein/ Rätich/Meer-
tich/ Rapüntzen/ Pasteney/ Girgelen oder
uckerwurtzen/Cartoffel oder Erd-äpffel/ꝛc.
nderer Wurtzeln halben/ als Angelica/ Alant/ und
gleichen/berufft man sich auf die Kräuter-Bücher.
nd dann/ zum dritten / der Früchten halb / werden
ein die jenigen dardurch verstanden / welche vom
raut oder Stengel herfür wachsen / und auf der
den bleiben/ oder sich von dem Kraut umb etwas
eben/ deren in unseren Landen nicht so viel als in
deren und mehr warmen aufferzogen werden / un-
denselbigen befinden sich fürauß diese: Melo-
n/ Cucumeren/ Kürbis / Artischock / Kief-
l oder Erbs-Muß / Bönlein/ꝛc. Von diesen
t-erzehlten dreyen Geschlechten Garten-Gewächs/
nd einem jeden insonderheit / wird der Ordnung
nander nach so viel gehandelt / als die Natur und
igenschafft in unseren Gärten zugeben mag / daß
an sie darein pflantzen / aufferziehen / und darzu sie
enstlich / nutzen und brauchen könne. Ehe aber sol-
es geschiht/ wird nicht übel gethan seyn/ so wir fol-
nde gemeine Anmerckungen von den Garten-Ge-
ächsen vorstellen. Nemlich allervorderst/ daß man
lche Gewächse / welche sich nicht zusamen schicken/
uch nicht zusammen zwingen möge: eingedenck/daß
cht allein die *Sympathie*, das ist / die natürliche Zu-

neigung/ Freundschafft/ Lieb und Vereinigung ein
mit dem anderen / so wol in Würckung als Leide
sondern auch die *Antipathie*, das ist / die natürli
Abneigung / Widersetzlichkeit und Streit gegen
nem anderen / wie bey den Menschen und Thier
also auch bey den Gewächsen anzutreffen: allerm
sen es Gewächse gibt / welche nicht wol wachsen u
fortkommen können / es seye dann / daß man beyd
Geschlechtes/ Männlein und Weiblein neben eina
der pflantze / so durch verborgene natürliche W
ckungen geschihet/ wie davon ein Beyspiel am Pal
oder Oel-baum / Pfersigbaum / Quitten-Staude
Feigen / Lorbeerbaum/ Cornel/ oder Thierleinbau
den Sevenbaum / Cypressen/ Wachholderbäume
am Venus-Nabel/ Hanff und Beyfuß zu finden
Doch wann mans Teutsch sagen soll/ so machens
zwey Wörter *Sympathie* und *Antipathie* wol ni
auß; sondern es bestehet diese Feindschafft in Glei
heit oder Widerwärtigkeit der *Particularum*, die v
einem Gewächse gegen das andere außtufften. U
ist lächerlich/ wann man von der *Sympathie* der Mä
se/ Fisch und Katzen redet: dann weil man weißt/ d
die Mäuse und Fische kühlender / die Katzen aber
gar hitziger Natur sind/ daß das Feuer immer in
nen tobet und schnurret/ oder/ wie mans nennet/ spi
net/ und die Funcken oder hitzigen Außtufftungen
dem Wiederstrich des Ruckens bey der Nacht de
lich zu sehen; so ist leicht zu erachten/ woher die L
Mäuse und Fische zu essen komme/ und daß die zw
unschuldigen Wörtlein *Sympathie* und *Antipath*
nichts dafür können. Alldieweilen wir uns aber a
dißmal fürgenommen/ nur von den Kuchen-Gewä
sen zu handen; Als wollen wir auch nur von dens
ben einige Anmerckungen und Erinnerungen fü
stell

lig machen. Ist demnach zu wissen/ daß die Spar-
n zwischen dem Geröhr gerne wachsen; da hinge-
n denselben das Farrnkraut sehr entgegen ist. So
chset auch das Pfefferkraut lustiger/ und riechet
rcker/ wann es under Zwiebeln gesäet und gepflan-
worden. Deßgleichen ist der Rosmarin zu ge-
ser Zeit nutzlich auf den Habern zu peltzen: inmaß-
er so dann im Winter von der Kälte nicht Scha-
n nemen/noch frieren soll; So lieben auch die Gur-
n oder Cucumern das Wasser so sehr/ daß/ wann
n ihnen ein Gefäß voll Wassers vorsetzet/ sie sehr
ig zu werden pflegen; daß sie Gegentheils das Oel
er alle massen/ so lang sie ihre wachsthümliche
eele haben/ fliehen/ und/ so man sie damit beschmie-
und bestreichet/ sich zusamen ziehen/ verschrumpf-
n und verdorren/ in der Schüssel aber sich gar wol
t dem Oel zustellen wissen. Ebenmäßig leidet auch
Weinstock den Köhl nicht/ wie etliche sagen:
ann wann man den Köhl zu denselben pflantzet/ soll
fliehen/ und endlich gar verdärben und abstehen;
was noch mehr ist/ so verdärben auch viel andere
räuter und Gewächs/ wann sie mit einem solchen
Wasser begossen und besprenget werden/ worinnen
öhl gewaschen oder gekochet worden ist/ welches
les von einer verborgenen Natur-Würckung her-
hret/ allermassen solches die Erfahrung bezeuget
t. Im übrigen ist wahr/ daß die Alten wol zwan-
g Exempel der natürlichen Feindschafft mit gros-
m Geräusch anzuführen wissen/ darunder nicht ei-
s wahr ist/ und wer ihnen blindlings durch vorge-
ßte Meynung von ihrer Authorität und Unfehlbar-
it beystimmen wil/ der kan zimlich anlauffen. So
nd auch ferners einige Gewächse etlichen Thieren
rmassen zuwider/ daß sie dieselbige nicht vertragen

oder leiden können: Dann also können zum Bey die Maulwürff den Geruch vom Campher und Z beln und Knoblauch nicht riechen; Ferner kön die Mäuse mit Bohnen-blättern / wann man die ben in ihre Löcher gestecket/verjaget; die Raupen a mit Pech- und Schweffel-Rauch erstícket und tödtet/ hingegen die Ameisen mit weisser und ro Kreiden und Rötel verjaget werden. Dergleic Exempel noch viel beygebracht werden könnten / fern es für nöhtig erachtet wurde: Es rühret aber tes/ was von den Thieren gesagt worden/ fürnem hieher / weil selbige das jenige / was ihnen annet lich und anständig ist/ durch ihren scharffen Ger suchen und geniessen: Im Gegentheil aber die was ihnen zuwider und schädlich ist/ fliehen/ und nen natürlichen Abscheu darvor haben / zumalen dieses gewiß/ daß die unvernünfftige Thier viel ei stärckern und schärffern Geruch als die Menschen ben / indeme ihre Geruchs-Glieder und Werck ge nicht allein von Natur viel subtiler und dün zugerichtet sind / sondern auch die Menschen weg unordenlichen und überflüßigen Essens und Tr ckens/ wodurch sie viel Flüß und Schleims herzieh dieselbige mehr und mehr verstopffen / und sie solc gestalt am Geruch verhindert werden. Nechst dies stehet es auch einem Gärtner wol an/ wann er sich und andere Kunst/ die Gewächs entweder eher/ o völliger hervorzubringen gebrauchen kan: als wa er zum Beyspiel verschaffet / daß auß einem in Erde geworffenen Samen / in wenig Stunden e Pflantze (nemlich Salat/ Bohnen / Cucumeren) d massen hervorkommet/ daß man es nutzen und gen sen kan / welches ohngefehr also zugehet: Nemli man nimt eine dicke fette schwartze Erde / füllet

einen grossen und weiten Scherben in der Höhe
äuffig eines Daumens an / thut in denselben ei-
gewissen in Brandtenwein oder starcken Eßig
24. Stunden eingeweichten Samen / worauß
rhalb 4. Stunden das verlangte Gewächs darin-
hervorkommen wird / daß man es außreissen und
Essen bereiten kan. Ferner / wann er verschaffet /
in einer Stund Bohnen oder Erbsen wachsen /
hes auf solche Weise sich fügen wird / wann man
lich dieselben 9. Tag lang in ein heisses Oel le-
und darauf dörret / nachgehends aber in die Erde
et / dann wann man in einer Stunde wieder da-
komt / so wird man sehen / daß sie herauß gewach-
seyen. So kan man auch den Petersill in 4. Stund
hsend machen / wann nemlich der Samen in eine
e Milch eingeweichet / hernach aber auf die stätte /
in man den Samen säen wil / ungelöschten und
n geriebenen Kalch zu dreymalen geleget wird;
ch Verrichtung dieses ferner den Samen auß
Milch nimt / und darüber streuet; auf den Kalch
r Erde / und zu letst Wasser sprenget / so wird der
terfill / ehe dann vier Stunden / hervor kriechen.
o ist auch geschehen / daß man Salat vor dem
en gesäet / und nach der Mahlzeit geessen; nem-
/ man hat fette Erde vom Kirchhof / und lebendi-
Kalch zu pulver gelöscht / und damit Lage über
ge gemacht / und zu oberst endlich in die Erde Lat-
hsamen / der zuvor über nacht in Brandtenwein ge-
icht seye / gesäet / hernach darüber mit Brandten-
in besprenget / so wachsen kleine Blättlein herfür /
inzwischen andere Speisen in der Kuche zugerü-
t werden.

Das Sechs und Dreyssigste Capitel.

Von Garten-Kräutern insonderheit und erstlich von Lattich/Kreßig/und anderen Salat Garnituren.

MEilen der Lattich am ersten bey uns säet wird/ als soll auch bey demselbigen der Anfang geschehen. Desselbigen findet sich nun mancherley/ fürnemlich aber zwey Geschlecht / als geköpfleten und langer / des geköpfleten sind drey Gattungen der frühe grüne/ der kleine weisse/ und dañ der rothe. des langen hat es auch dreyerley / der weisse langen etliche Römischen Lattich heissen / eine andere Gattung weisser/ mit etwas breiteren und gespitzten Blätteren/ so unlangst auß Italien kommen/ und der lange rohte/ neben diesen jetzt-erzehlten Gattungen sind noch viel andere mehr bey uns und an anderen Orten / darunder ein gemeine schlechte und etwas bittere / ist aber nicht vonnöhten / ja unmöglich weren allen zu handeln/sondern besser und nutzlicher Bericht zu geben/ wie man den Lattich zu einem Salat zeitlich bekommen/ und etwas darauß ziehen könne. Darum ist nun das beste Mittel/ daß man ein Ort erwöhle so den kalten Lüfften abgelegen / und die Sonn frey und unverhinderlich bekommen möge/ dann wo die zwey Stück nicht beysamen / ist nicht wol möglich daß weder der Samen sich befürderen/ noch die zarten jungen Blättlein recht fortkomen können. Darnach ist noch ein ander Mittel/ daß man die Bettlein oder Kripffen/ so hierzu gewidmet/vor dem Winter fleißig umbgrabe und wol miste / aber nicht ebenrecht/ damit hernach der Samen desto besser mö-

bede

eckt werden / wann er dann zu seiner Zeit gesäet/ er alsdann mit gutem altem Mist/ der zu Grund den/ oder sonst gutem feißtem und frischem Grund rworffen werden; diß Umbgraben vor dem Win- ist sehr befürderſam / dann der Boden von dem rieren durch den Winter fein mürb und geschlacht nacht wird/ den Samen desto mehr zum Wachsen irderen. Under den Gattungen befindet sich kein stlichere als der grosse frühe/ nicht nur von wegen er Grösse/ daß seine jungen Blättlein die anderen bald übertreffen / sondern auch dasselbige die kal- sauren Lufft und Reiffen besser erleiden mögen. dem Säen kan kein eigentliche Zeit bestimt wer- / weil die Winter sehr ungleich/ allein ist diß war- emen / je wärmer ein Ort gelegen/ je besser es ist/ man sich befürdere / und hingegen wie kälter wie ter/ des Monds halb hat es mit dem frühen Sa- kein Bedencken wie mit dem anderen/ als hernach angezeiget werden. Wo dann die Bethlein oder ipffen an der Behausung oder Mauren gelegen/ sie vor den scharffen Lüfften Schirm haben / ist esser / sie werden von Anfang nicht bedeckt / die vermeidenliche Nohtdurfft erfordere dañ dasselbe/ n wann die jungen Blättlein gleich von Anfang Kälte gewohnen/ mögen sie dieselbe hernach viel er erleiden / dann die so gedeckt worden. Zu dem decken ist das Thann-reiß nicht dienstlich/ dann es ht allein mit seinem Abreisen viel Ungelegenheit cht/ sondern ist auch beyneben gar kalter Natur/ es das Zunemmen nicht wenig verhinderet; die chauben sind hierzu am besten und komlichsten/ als lche gar ordenlich darüber können gespreitet wer- / darnach ander grobes langes Reiß-stroh; wo n man aber Tücher hierzu brauchen wolte/ sollen

dieſel-

dieselben mit Stecken underlegt werden / dami
die zarten Blättlein nicht drucken noch beschädig
Belangend nun den anderen Lattich/ welcher etw
später und nach dem Winter gesäet wird/ soll dass
undergehends Monds/ und so noch möglich/ bey d
Wädel beschehen / dann dasselbe zu dem Köpff
nicht wenig beförderlich. Dem Lattich beliebt in
mein ein gut feißtes und geschlachtes Erdreich/ und
ihme der Mist sehr angenehm; zu dem Anfang m
er wol leiden/ daß er dick gesäet werde/ er wil aber
merdar erzogen und erdünneret seyn / alsdann n
er treffenlich zu/ sonderlich aber/ wann er nunm
groß worden/ wil er guten Platz haben / sonst sch
er desto eher in den Samen. Dasselbige zu verhin
ren/ und die Köpfflein lang gantz zu behalten/ ist
gut/ daß man in heisser trockener Zeit das Beschüt
nicht spare/ darnach brauchen etliche diß Mittel/ d
sie Stücklein von Dach-Ziegeln darauff legen/ da
sie also nicht herfür in Samen schiessen können;
lange weisse aber muß oben überschlagen und geb
den werden / und da es die Stauden erleiden mö
ten / wären die Ziegel-stücklein auch sehr dienstli
Mit dem langen rohren hat es ein andere Besch
fenheit / dann derselbe zum Salat nicht gar an
nehm/ und also desto weniger darzu gebraucht wir
am besten ist er bey Schweinen-Fleisch gantz gekoc
Es wird gemeinlich darfür gehalten/ daß der Latt
die Kälte nicht erleiden / und also nicht durch d
Winter kommen möge; da ich aber das Widersp
erfahren/ daß auf ein Zeit/ da der Samen under de
in die Reben getragenen Grund herfür kommen /
über den Winter grün verblieben/ und nachwerts
Sommer sehr groß worden. In der Küchen ist d
Lactucke wie Saurampff zu nutzen: aber die stärc
st

Stengel/ sonderlich von der braunen oder Spa-
nen Kopff-Lactucke/ wann sie geil gewachsen/und
an anderthalb Elen hoch worden/ geben ein unge-
nes Essen/ auf folgende Art zubereitet. Schnei-
ie bey der Erden weg / und schelet sie rein ab:
nzals zerschneidet sie in dünne Scheiblein / ma-
sie ab mit Eßig / Baumöl / Saltz und Pfeffer.
n kochet sie auch an Hüner und Lams-fleisch.
er kochet/ und schelet sie erst/ darnach schneidet sie
gers lang/ thut Butter/ Saltz und Gewürtz da-
/ und lasset sie mit ihrer eigenen kurtzen Brühe
ber auffsieden. In den Apothecken werden sie mit
ker condiret / und geben also eine treffliche Küh-
z des hitzigen Geblüts.

I. Der Kreßich wird fürnemlich zum Salat ge-
ucht/ daher er dann nicht unbillich alsbald auf den
ich folget: Desselben/wie der in den Gärten ge-
ntzet wird/ befinden sich zwo Gattungen/ die eine
ß und die ander klein / neben diesen ist noch ein
te/ so aber von sich selbs bey warmen Brunnen/
e in dero ablauffenden Bächlinen wachset / wird
r alhie allein von dem Garten-Kreßich gehandelt.
rselbe erfordert nun bey seinem Säen kein gewisse
t des Monds / noch etwas sonderbarer Abwart/
n er für sich selbs leichtlich herfür komt und auff-
chst; am meisten ist an dem gelegen/ daß man das
reich / da man den Kreßich säen wil / gar sauber
o rein zurüste/ darnach daß der Samen nicht zu-
ch außgespreitet werde / wie mit dem andern be-
ht / sondern daß man underscheidene Grüblein
che/und den Samen darein lege/ darnach bedecke/
o alles mit gereutertem subtilem Grund überwerf-
so komt er nachwerts herfür / schier wie Ballen/
ß er gar gut und komlich abzuschneiden. Dem

Kreßich

Kreßich ist nicht wol in heissem und trocknem Gru
dann er sonst für sich selbs einer warmen Natur/
liebt ihm deßwegen besser an etwas feuchten oder so
feißten Orten/ wo aber dasselbe nicht/ soll man ih
alsdann mit fleißigem Begiessen/ wann es die
erfordert/ zu hülff kommen. Es haben etliche Frau
den Brauch/ daß sie ihrer Herren und ihre Nam
mit Lateinischen Buchstaben abzeichnen/ und da
mit Kreßichsamen besäen/ welches hernach nicht
lieblich und lustig außsihet/ sondern auch sehr koñ
abzuschneiden.

III. Dragun (*Tragum vulgare Clusii, Dracunc
hortensis*) gehört auch zum Salat/ dessen *Garni*
und *Condimentum* oder Gewürtz er ist. Er wird a
vermehrt durch Zerzeissung der Wurtzel in kle
Stöcklein und Setzung derselben. Die Gipffel v
der *Nepeta* und *Saturey* thun diß auch zur Liebli
keit des Salats.

IV. Krähenfuß (*Coronopus hortensis*, C. B.) *La Co
de cerf*, wird auch under den Salat gemischt/ v
Dragun und Kreßich (sintemal nach der Italiäne
Manier ein auß vielerley Stucken zusamen gesetz
Salat weit angenehmer/ als ein einfacher) jedo
mehr bey den Frantzosen und Niderländern/ als b
uns Schweitzern. Die Figur aber dieses Krauts h
in *Tabernæmontani* oder *Zuingeri* Kräuter-Buch a
geschlagen werden. Umb Basel wachset es zwar f
sich selbsten/ allein in Gärten säet man es im Frü
ling mit zunemendem Mond in wol-zubereitet Er
reich/ underhält es darnach mit spritzen und begiesse
so kömet es leicht fort/ und bringet endlich sein
Samen. Wil man es allzeit jung haben/ so mu
die Außsaat mehrmals wiederholet werden.

Das Siben und Dreyssigste Capitel.

...n übrigen Salat-Kräutern / Son...nwirbel oder Endivi / Burtzelen / Körbel...kraut / Borretsch / Rebkreßig / und Löffelkraut / ꝛc.

...Nder den Garten-Kräutern / die wir zu beschreiben für dißmal uns fürgenommen / sind noch überig die vorgemeldten / welche fürnemlich zu dem Salat dienen / deren etliche mehr / die anderen we...r bey uns gebraucht werden / an anderen Orten ... / da ihre Tugenden besser bekandt / können sie ...t außbleiben / darumb sie alhie auch zusammen ...zt worden / ob sie gleichwol nicht ein gleiche *Cul...* und Abwart erforderen / dann es mit etlichen also ...haffen / daß sie an Orten / da sie einmal eingewur...sich da fürohin selbs besamen und beständig ver...en / deßwegen soll nach Beschaffenheit ihrer Ei...chafften darvon gehandelt werden. Für das Die Sonnenwirbel belangend / befinden sich des...zwey Geschlecht / zahm und wild; der wilde wird ...einlich Wegwart geheissen / weil er von sich selbs ...en Wegen auffwachset. Des zahmen sind zwo ...tungen / darunder die einte mehr bitter / die Blät...ind etwas krauß / haben aussenher viel kleine Spitz... / ist zu dem Salat nicht angenehm / deßwegen ...iger zu pflantzen; die andere zahme Gattung hat ...Blätter mehr glatt und länger / dieselbe wird für...lich zu dem Salat gebraucht / hierumb von deren ... alhie soll discurirt werden. Der Sonnenwirbel ...ehrt ein geschlachtes und feißtes Erdreich / damit ...lso sich mit seinen Blättern desto weiter außbrei-

ten könne; die beste Zeit denselben zu säen / ist u
St. Johannis Tag im Sommer / gleich nach d
Neuen / und ist allzeit besser / daß man sich damit
fürdere / als daß man lang verziehe / dann wann
Herbst etwas kalt / wird er an seinem Zuneñen d
durch verhindert / sonderlich wann er noch wen
groß und noch nicht wol erstarcket. Er wil dick
säet seyn / auf daß man lang darauß zu erziehen h
und an manches Ort versetzen könne / dann der ü
gebliebene ab dem Erziehen mächtig wachst und
nimt / daß er in kurtzem auch zu versetzen. Es soll
Sonnenwirbel nicht zu klein versetzt werden / sond
man soll denselben umb etwas lassen erstarcken /
dann kan er sich viel desto besser befürderen / an
daß der kleine etwan lang dahinden bleibt / oder
vom Unzieffer verderbt wird. Er soll auch nicht
einem besseren in einen schlechteren Grund verse
werden / sondern viel mehr auß einem schlechtern in
besseren: damit er an seinem Wachsen und Zunei
nicht verhindert werde; darzu dañ weiters sehr die
lich / wann er weit / auffs wenigste ein Schuh /
von einander gesetzt wird / auf daß er sich wol außb
ten könne / wann er nun im Herbst groß worden / m
man alsdann anfangen außziehen / aber nicht al
auf einmal / sondern nach und nach / immerdar
grösten / oder da er am dickesten / also daß man
dem letsten etwas lang auffhalte / biß daß man be
gen wil / die Kälte ihm vielleicht etwan schaden m
te / damit man also desto länger durch den Wi
haben könne. Der außgezogene Sonnenwirbel
nicht alsbald eingemacht / sondern etwan an schatt
te lufftige Ort gelegt / damit er etwas welck we
und hernach desto weniger faule. Das Einmac
wird gar auf mancherley Weiß gebraucht: wañ m

er bald guten Salat bekommen will/ soll man feuch-
Mittel darzu brauchen / als daß man den Son-
nwirbel grad auf dem Ort eingrabe/ aber die Wur-
n oben gekehrt / oder daß man denselben in einen
ichten Grund setze. Wo ferrn man aber lang Sa-
haben wil/ sind darzu trockene Mittel sehr dienst-
)/ als da sind Spreuer / trocken Sand / und was
gleichen mehr / under denen kein besseres als das
troh/ wann dasselbige recht gebraucht wird/ nem-
) also/ daß man den Sonnenwirbel zuvorderst zu-
nmen / und dann denselben ob der Wurtzeln mit
troh wol einmache und darumb binde/ nachwerts
ein trockenes Sand stelle / so bleibt er lang gut/
d wird endlich schön gelb und vollkommen. Es ist
Sonnenwirbel von einer Fürstin von *Troie* in
ampagne in das Hertzogthum Burgund gebracht
rden/ von dannen er in Teutschland kommen/ und
under sehr gemein ist.

II. Des Burtzelkrauts befindet sich zweyerley/ ein
osses und ein kleines; das grosse wird gemeinlich
r ein zahme Gattung/ und das kleine für ein wilde
halten / welches zwar vorher in Teutschland auch
der die zahmen Gartengewächse gerechnet worden.
ach dem aber das grössere auß Franckreich in
eutschland komen / hat man angefangen einen sol-
en Underscheid zu machen. Es wil das Burtzel-
aut zu dem Anfang in ein wol-gemistes gutes Erd-
ich gesäet oder gesetzt seyn/ damit es durch diß Mit-
desto besser einwurtzeln/ und sich hernach von sich
bs vermehren könne / dann es mit demselben also
schaffen/ daß nach dem es einmal ein Ort recht ein-
nommen / nachwerts nicht mehr leichtlich darauß
vertreiben. Es wil Jährlich mit etwas altem Mist
der gutem feißtem Grund befürderet / und in tro-

ckener Sommers-zeit mithin befeuchter seyn. D
nenher es ihm nirgend besser beliebt / als in Ort
die nicht zu trocken und heiß / sondern etwas fe
beschaffen/ sonst erfordert er keine weitere sonderb
Abwart/ dann allein wann er zu dick herfür komt /
kleinste außgezogen/ und der Boden säuberlich a
gehacket werde/ damit also der übergebliebene d
vollkommener werden möge. Der Küchenbrauch
jungen Portulacs oder Burtzelkrauts ist / wie der
dern jetzt erzehlten Salatkräuter: die starck erwac
nen Stengel aber/wie auch die Blätter und Kölb
daran/haben etwas sonders. Und zwar die Sten
wann sie recht starck und dick sind/können eben au
Art genutzet werden/ wie im vorigen Capitel von
grossen Lactucken-stengeln angezeigt worden: wie
auch die Frantzosen im brauch haben die Burtzel-s
gel mit Saltz einzumachen/ und den Winter
zu dem Salat zu gebrauchen. Die Blätter und
Kölblein brechet von den Stengeln ab/ wasche
rein/ und bereitet darauß ein besondern Salat /
bräuchlich. Auch könnet ihr die Kölblein absonder
ein wenig übersieden lassen/das Wasser davon sch
ten/ Eßig und Baumöl darüber giessen/ und an s
der Capern auffsetzen.

III. Das Körbelkraut hat mit dem Besamen
gleiche Natur und Eigenschafft wie das Bur
kraut/ dann da es einmal recht eingenistet/ es sich
ständig wiederumb erfrischet und erneueret / jed
weil es gleich im Sommer anfahet in Samen sch
sen/ ist sehr dienstlich/ daß man mithin frischen S
men säe/ damit man also durch den Sommer zu d
Salat/ und in Becher darab zu trincken / immer
ein junges Kräutlein haben möge/ zu welchen beyi
es sehr nutzlich und gut zu gebrauchen. Das Körb
kr

aut wil in trockener Sommers-zeit mithin befeuch-
t werden/und da man ihm beyneben mit gutem fri-
em Grund noch zu hülff komt/ ist ihme dasselbige
r angenehm und befürderlich/mag sich im übrigen/
s ein Kräutlein so mit wenigem vernügt/mit schlech-
und geringer Abwartung gar wol leiden. Das
örbelkraut ist einer mittelmäßigen Temperatur/der
uchte und Tröckne halb/ doch etwas mehr warm/
komt dem Magen und Haupt wol. Es machet
st zu essen/und ist ein sonderbare Artzney den ver-
ndenen Harn zu treiben/und das Blut zu reinigen.

IV. Ob gleichwol der Borretsch in vielen Gärten leichtlich und reifflich auffwachst und sich vermeh-
/ daß etliche vermeynen möchten / ehe von dem
ußreuten als Pflantzen solte geschrieben werden / je-
ch in Ansehen vieler seiner Krafft und Tugend/ da-
t er begabet / man ihn mit Stillschweigen nicht
rüber gehen lassen sollen. Also daß diß geringfü-
ge Garten-kraut niemands unwerth seyn soll / als
er bey dem mehrern Theil beschiht / sondern dassel-
ge viel mehr lieb haben/ als sich auß dem/ so hernach
iters angezeigt / mit mehrerem bescheinen wird/
nst bedarff der Borretsch von dem an/daß er an ei-
m Ort einmal wol eingewurtzelt / keines fleißigen
flantzens/ dann er für sich selbs darzu genatürt/ daß
sich sonst leichtlich vermehrt und beständig erhaltet.
st sonst warmer und feuchter Natur / hat ein son-
rbare Krafft das Hertz zu stärcken/ sonderlich seine
blichen und angenehmen Blümlein. Dieselben
stmalen gebraucht/ als im Salat / oder darab ge-
uncken / wie auch das Kraut in der Speiß/ leichte-
n die Schwermühtigkeit / erfreuen das Hertz/ reini-
en das Geblut/ und bekräfftigen die leblichen Gei-
er. So wird auch der Borretsch mit Spinet zugerü-

stet / und bereits für ein trefflich gesunde Speiß
halten/ für blöde und traurige Menschen / wann
beyneben auch ab den Blümlein trincken.

V. Rebkreßig zu Basel also genannt/ oder W
ter-Salat / *Valeriana campestris inodora major*, C.
Salade de Chanoine, wachset zwar wild auf dem Fe
wird aber in Gärten gemeiniglich gepflantzet weg
seines süßlechten Geschmacks / und dieses sonderl
auf den Herbst durch den Samen/ da dañ im W
ter nachgehends die understen jungen Blätter ein
angenehmen Salat dargeben.

VI. Rapůntzel-Salat/ *Rapunculus esculentus*, C.
weil seine Wurtzeln eines sehr lieblichen Geschma
sind / werden sie zum Salat gebrauchet / auch
Fleisch gekochet : gleichfalls kan man die under
Blätter wol genieſſen. Der Same ist so klein/ d
er vast für den kleinsten under allen Gewächsen mö
te gerechnet werden: die rechte Zeit denselben zu sä
ist der Frühling.

VII. Ferner wird auch in der Kuchen das Lö
felkraut gebrauchet/ und under dem Kräuter-Sal
genossen / soll auch ein fürtreffliches Artzney-Mit
wider den Scharbock seyn/ weil es das Geblüt dü
und geistig machet. Und diese Tugend kommet v
dem flüchtigen Saltz oder der *tenuitate partium* d
Löffelkrauts her: daher ist auch der Safft besser a
das *Decoctum* und das Wasser: dann die Krafft w
raucht durch kochen und überziehen. Hat satt grü
Blätter an Stielen gehänget / und wie ein Löf
rund zusammen gethan: grünet Winter und Son
mer/ wohin es gesäet wird : Dann ob es sich zw
selbst vermehret/ so kan es doch besser durch das au
säen fortgebracht werden. Es blühet gemeiniglich i
Majo das andere Jahr/ nachdem es gesäet ist : D

Blum

lumen an den Stengeln sind weiß/ der Samen in
ülsen aber/ welchen es erst das andere Jahr brin-
t/ bräunlicht: Es wächset gern und meistentheils
duncken und schattichten Orten/ wo es feucht ist.
o kan man es auch/ wann es drey oder vier Blät-
n bekom̃t/ wol versetzen und begiessen: massen es
rch das verpflantzen schöner und völliger wird. Zu
aláten/ Salsen und Zucker ist es auch heilsam.

VIII. Endlich ist Pimpinelle (*Pimpinella sanguiba minor*, C. B) auch ein gesundes Salat-Kraut/
d kan ebenfalls wie der Körbel im Kräuter-Wein
truncken werden: Inmassen es zur Frölichkeit be-
istert und anreitzet/ das Geblüt reiniget/ den Stein
d Urin treibet/ und wider alle Verstopffung der
ber/ Lungen/ Nieren und anders mehr gut ist. Ist
ch zweyerley. Das grosse heissen sie das wilde/
d das kleine das zahme. Es wird in ein wol-zuge-
chtetes Garten-beth auch auf steinichten Lätt-grund
zunemmenden Mond gesäet/ und muß/ wann es
ffgehet/ wol vom Unkraut gereiniget werden: Das
Verpflantzen aber dienet demselbigen nicht. Ubrigens
t dieses eines von denen Kräutern/ deren Wurtzel
der Erden den Winter über unverdorben bleibet/
eßwegen es im Frühling wieder außschlägt und
Blätter bekom̃t. Der Same kan eben so/ wie von
enen andern Kräutern gesagt worden/ gesamlet
nd auffgenommen werden. Das viele Verpflan-
zen ist ihm nicht so gut/ als wann es von sich selbsten
ortwächst. Je mehr auch die Stengel abgeschnitten/
e mehr die Pimpinellen zum Wachsthum kom̃en.

Von Saurampffer/ (so eine Kühlung des hitzigen
Geblüts ist) Brunkreßig (so das grobe scharbockisch
Geblüt zerdünnert und den Harn treibt) und andern
dergleichen Kräuteren/ müssen die Kräuter-Bücher
aufgeschlagen werden.

Das Acht und Dreyßigste Capitel.

Von Kabis und Köhlen / Mangol und Spinet.

ES sind die Köhl-Kräuter bey den al
Römeren / und sonderlich zu der Z
M. Catonis in grosser Achtung und G
brauch gewesen / nicht allein der Sp
sen / sondern auch der Artzneyen ha
als welche man gar zu vielen Kranckheiten und G
prästen gebraucht / wie dann bey dem *Catone* und a
deren weitläuffig zu finden. Dieweil man aber
unseren Landen jetziger Zeit viel mehr auf dem Kab
als Köhlen haltet / als soll von demselben alhie
Anfang beschehen. Des Kabis befinden sich f
nemlich zwey Geschlecht / groß und klein / werd
underscheiden in Sommer- und Winter-Kabis / w
der einte gegen dem Sommer / der ander gegen de
Winter gesäet wird; in gemein aber erfordert d
Kabis einen geschlachten / wolgemisten Grund / d
starcke Lätt / wie auch das magere Sand ist ihme nic
dienstlich; an der Beschaffenheit des Mons den K
bis zu säen / ist nicht wenig gelegen / die beste Zeit
undergehendes Monds / damit er desto weniger
Samen schiesse / und beyneben allernächst bey de
Wädel / auf daß er desto grössere Häupter bekomm
den Kabis / so man übersetzen wil / mag etwas di
gesäet werden / wann er dann etwan fünff oder sech
Blätter gewonnen / kan er alsdann kömlich versel
werden. Der Kabis wil nicht zu jung versetzt seyn
weil den zu kleinen Setzlingen leichtlich etwas von
Grund in den Hertz-keist kommen mag / so demselbe
sehr verhinderlich und schädlich. Im Versetzen i
seh

r gut und befürderſam / daß man zimlich groſſe
cher mache / und guten alten Miſt darein thue / al-
n in mitten / da der Setzling komt / etwas Grunds
runder vermiſche / die Löcher ſollen nicht gar auß-
füllt werden / damit man nachwerts etwas weiters
zu thun / und den Setzling mithin verſchütten
ine / damit er nicht einen langen Stiel gewinne / da
) aber daſſelbe begeben wolte / ſoll alsdann an der
en Seiten umb das junge Kabis-ſtöcklein der
und hinweg gethan / ein kleines Grüblein gemacht /
s Stöcklein ſäuberlich gebuckt / und wie ein Reb-
oß darein gelegt / nachwerts mit Grund verſchüt-
und zugedeckt werden / daß nichts herfür ſehe als
Blätter / und da es nicht feißt / ſoll nochmalen et-
s von Miſt darzu gelegt werden. Es ſollen aber
ſe beyde Stuck / ſo wol das Verſetzen als Einlegen /
nn es die Gelegenheit ertragen mag / undergehen-
/ und ſo noch möglich / bey dem Vollmond beſche-
n / alsdann bekomt der Kabis viel ſchönere und
öſſere Häupter / allein daß man den Grund umb
n Stock / wann es vonnöhten / immerdar erhöhe.
Was dann den anderen Kabis / den man auf den
inter ſäen wil / betreffen thut / hat es mit demſelben
s Monds halben eine gleiche Beſchaffenheit / wie
oben vermeldet worden; die beſte Zeit iſt / wann
an den Winter-Spinet anfahet ſäen / oder alsbald
rnach / nachdem es mit dem Jahr-gang beſchaffen;
Same ſoll nicht geſpart werden / ob gleichwol der
Winter-Kabis die beſtändige Kälte wol erleiden / und
rch den Winter kommen mag / allein zu End deſ-
bigen / wann es zu Nacht gefriert / und am Tag die
onne ſcheint / iſt ihme daſſelbe alſo zuwider und
ädlich / daß / wo dem nicht vorgebauen wird / er
ntzlich zu grund gehet; daſſelbige nun zu verhüten /

soll der Kabis zu Anfang solcher Zeit zu Nacht/
auch die mehrere Zeit des Tags zugedeckt seyn /
mit er aber des Wetters desto besser gewohnen mö
ist gut/ daß er under Tags etwan ein paar Stu
oder mehr / je nach Beschaffenheit der Zeit/ und
fortan je länger je mehr / biß kein Gefahr mehr v
handen / auffgedeckt werde. Es ist dieser Winn
Kabis hierzu sehr geneigt / daß er gern in Sam
schießt / sonderlich wann der Mertz trocken und
dig; dem vorzuseyn / ist für das erste gar dienstl
daß derselbe undergehends und im wachsenden M
versetzt/ und mithin fleißig begossen werde/ aber n
mit blossem rohem Wasser/ sondern soll von feißt
Mist etwas darunder kommen / darnach/ da nic
desto weniger etlicher Samen bekommen wolte/
kein besser Mittel/ dann daß derselbige außgezog
und anderer an seine statt gesetzet werde. Sonst
liebt dem Kabis ins gemein / sonderlich aber die
Winter-Kabis viel lieber ein mastiger Boden/als
dürrer Räin/ dieweil er die trockene hitzige Zeit w
ger erleiden mag / darumb man ihme dannzumo
mit feißtem Wasser fleißig zu hülff kommen soll
ist allem Kabis viel beförderſamer / in grossen
ten/ als in kleinen und mit Latten eingemachten
then oder Kripffen gepflantzet seyn/ wo aber der
nicht vorhanden/ solle er nur aussenher an den Or
gesetzt werden ; in einem wol-gesäuberten und zu
rüstem neuen Auffbruch wird er sehr groß/ wie
dann auf ein Zeit an dergleichen Orten ein Kab
Haupt gewachsen / so auf die 20. Pfund gewog
Und wann gleichwol der Kabis auffgewachsen /
doch mit dem Abhauen nicht geeilet/ sondern auff
halten werden/ biß die Kälte wil einfallen/ er soll a
nicht alsbald in Keller gethan/ sondern etwan an
ch

ne lufftige Ort / das Obertheil unden gelegt wer-
/ damit das Wasser darauß fliessen und trocknen
ge/ im Keller aber soll man ihn auf die abgehaue-
Stortzen/ und etwan auf einen Laden/ doch nicht
hoch von dem Boden legen. Es ist in der gantzen
lichen Eydgnoßschafft kein Ort / da man mehr
bessern Kabis pflantzet/als um die uhralte Stadt
ffliſpurg und Lobl. Stadt Basel/ in den Dörffe-
Alschweiler / Hegenheim/ ꝛc. er wird nicht über-
ß groß/ aber hart und beständig/ da dannen wird
umb die umbligenden Ort geführt/ und mit groß-
n Nutzen deren/ so denselben gepflantzet/ verkauffet.
Das bißher in Beschreibung des Kabis gesagt/
s kan meistentheils kömlich und nutzlich auf die
hlen gezogen werden/ dann sie mit dem Kabis sich
ier durchauß vergleichen / ohne daß sie nicht also
sammen in die Häupter wachsen/ sondern sich mit
en Blätteren außbreiten. Derselbigen befinden sich
r viel Gattungen/ als grosse/ krause/ kleine/ rohte/
d andere mehr/ darunder man die krausen gemein-
) für die zartesten und besten haltet. Wann man
Köhle durch den Winter biß in den Frühling grün
halten wil / sollen sie anfangs Winters / wann sie
sonnechten Orten stehen / außgegrabt / und an
attechte Ort versetzet werden / hiemit mag ihnen
r abgewechselte Sonnenschein und Gefröst / als
elches der Köhlen gäntzliches Verdärben / keinen
chaden verursachen/ sondern bleiben gut beständig/
ß die Wärme anfahet einfallen. Es haben auch
iche den Gebrauch/ daß sie die abgehauenen Stor-
n nicht außziehen / sondern biß in Frühling stehen
ssen / damit sie alsdann wiederumb junge frische
Blätter/ die man auf die Suppen brauchen könne/
hiessen mögen. Zu denen Köhl-Gewächsen gehöret

auch

auch der Blumen-Köhl und der Rüben-Köhl/ welche vor etlichen Jahren auß Italien in unser Schweitzerland kommen/ und jetzt in allen vornehmen Gärten häuffig gepflantzet werden; der Same hiervon wird gemeinlich drey Wochen vor Ostern auf ein Mistbetth gesäet/ nach dem er vorher eine Nacht durch in wenig in Wein eingeweicht worden/ damit er desto geschwinder auffgehe. Nachgehends wird gemeinlich eines Zwerch-Fingers dick gute schwartze Sand-Erd darauf geschüttet/ drey Tage nach einander ein wenig begossen/ und das Betth zugedecket/ und dieses so lang/ biß der Same zu keimen anfähet; wann nun dieses geschiehet/ wird das Betth wieder auffgedeckt/ und läßt man hernach den Samen wachsen/ biß er vier oder fünff Blätter bekommet/ da man ihn dann in ein schwartz sandicht Erdreich/ ungefehr 2. Schuh von einander setzet/ auf daß die Sonne zu der Wurtzel kommen möge. Solte aber grosse Hitze einfallen/ so müßte man ein Zwerch-Hand bey der Wurtzel ein kleines Gräblein machen/ solches mit gutem mürben fetten Mist anfüllen/ und über den andern Tag nach dem Undergang der Sonnen/ oder/ wann dieselbige bald undergehen wil/ mit gestandenem Wasser tieff giessen. Wo nun dieses alles wol in acht genommen wird/ kan man diesen Köhl ungefehr vierzehen Tag nach Jacobi haben.

11. Es hat mit dem Mangolt zwar die Beschaffenheit/ daß es kein sonderlich zart Kraut/ und also desto weniger auch für zarte Leut/ aber für arbeitsame ist er nicht allein gut/ sondern auch sehr nutzlich/ dann man durch den gantzen Sommer darvon abbrechen kan. Des Mangolts befinden sich fürnemlich drey Geschlecht/ weisser/ rohter und schwartzer/ der letste ist bey uns nicht bekandt/ wächset am liebsten bey

n Meer; des weissen haben wir zweyerley Gat-
ig/ grossen breiten und dann des gemeinen: der
derscheid bestehet mehr in dem Pflantzen als sonst/
m wann er etliche Jahr beständig wol gehalten/
d er zu letst aller groß. Doch ist es am besten/ daß
n bey zeiten nach dem grossen stelle/ und denselbi-
pflantze/ dann von demselbigen die breiten Sti-
auch mit Nutz können gebraucht werden. Er wil
zuvem mürbem Erdreich im wachsenden Mond/
o nicht gar zu dick gesäet seyn/ dieweil er aber ge-
inlich sehr ungleich herfür komt/ ist vonnöhten/
z er an Orten/ da er zu dick/ erdünnert/ und dahin/
er zu dünn/ ersetzet/ damit er also fein gleich ge-
untzet werde. Wie feißter der Mangolt stehet/ wie
hr Platz er haben wil/ darumb soll man ihm am
ßziehen nicht verschonen/ alsdann wird er sehr
ön und vollkommen. An dem Abbrechen ist nicht
nig gelegen/ dann dasselbige muß nicht unfleißig/
etlich grobe oder faule Mägd im Brauch haben/
chehen/ als welche dessen wenig achten/ und also zu
en an den Stauden mit ihrem unfürsichtigen und
gedultigen Abreissen nicht geringe Hindernuß ver-
achen; damit nun dasselbige mit Nutz beschehe/
len das erste mal/ allweil der Mangolt noch jung
d zart/ beyde Händ gebraucht werden/ auf daß
n die Wurtzeln nicht zu sehr bewege; die Blätter
len undersich und fein säuberlich am Stämlein ab-
rochen werden/ und wann gleich darunder etliche
tauden zu klein wären/ die Blätter abzubrechen/
len denselbigen nichts desto weniger die zwey ersten
nen Blättlein genommen werden/ welches dann
mercklicher Beförderung dienet/ daß die überblie-
nen alsbald groß werden/ und den anderen zukom-
n mögen. Nach dem Abbrechen soll der Boden

fein

fein säuberlich umbgehäcklet/ und der Grund zu
Stauden/ da sie bloß/ gethan werden; diß Mittel
ein sonderbare Beförderung/ daß der Mangolt
bald wiederumb grosse Blätter bekomt/ daß er
von neuem abgebrochen werden / darzu dann a
nicht wenig behülfflich/ wañ derselbige zu zeiten
sig begossen wird/ dasselbige aber soll nicht mit
sem rohem Wasser beschehen / als welches ihm
sehr beförderſam / sondern man muß etwas feiß
Mists darein thun / und dasselbige allein brauch
wann der Mangolt unlängst abgebrochen word
und ein Regen darauff kommen wil. Man soll
das Wasser nicht darüber begiessen/ wie sonst ge
niglich beschicht / sondern dasselbige mit einer klei
Garten-Spritzen under die Blätter begiessen /
Schweinwasser/ wañ dasselbe auf jetzt vermeldte
säuberlich gebraucht wird / ist dem Mangolt an
nem Wachsen und Zunemen für alles anders
dienstlich und ersprießlich; wann dann die Stau
anfangen lange Hälß bekommen / ist nichts bess
als daß man guten frischen Grund darzu schütte
sie bedecke / so fahren sie in ihrem Wachsen im
fort / und bleiben beständig. Es wird der Mang
etwan in heisser Somers-zeit gar ungeschlacht /
er nicht mehr zu gebrauchen / da sollen aber nic
desto weniger die understen Blätter immerdar flei
abgebrochen werden/ als welche man den Schwei
brauchen kan/ und beyneben das Begiessen auch
harzet werden/ hiemit wachsen andere frische an
statt/ welche noch etwan in die Küchen dienen mög
Sonderlich soll diß Abbrechen der gelben Blätte
ohne Underlaß gebraucht werden / wann man
Mangolt bald auf den Winter einmachen wil/ w
ches in einer etwas grossen Haußhaltung ein
nutz

ßlich und nohtwendig Ding ist / fürnemlich in
hr-gängen/ da es nicht viel Obs geben/ dañ durch
Abbrechen und Zulegen des Grunds/ wie oben
neldet/ der Mangolt sich immerdar erneuert/ daß
hernach durch den Winter viel besser und ange-
mer zu gebrauchen/ als wann man die unnützen
atter also unabgebrochen hätte stehen lassen.
ann man den Mangolt auf den Winter zurü-
wil / soll von den Wurtzeln nichts übriges im
rten gelassen werden / als welche sonst zu Nach-
l desselbigen viel Nahrung an sich ziehen wurden.
ssen Nutzen in der Küche ist genugsam bekandt: es
chen aber einige auch auß den grösten dickesten
engeln einen Salat/ also daß sie dieselben vorher
schälen/ Fingers lang schneiden/ in Wasser mürbe
en / mit Eßig und Baumöl / oder Butter ab-
chen. Hr. Rhagor meldet/ daß die jungen Man-
t-stöcklein mit den Wurtzeln ein wenig gekochet/
) auß Eßig geessen / Lust zur Speiß bringen / und
Durst benemen/ auch stillen/ im Somer genützet/
Choleram. Mangolt-wurtzeln zu Aschen gebrañt/
t Honig temperirt/ und das Haupt damit gesal-
/ behält die Haar/ daß sie nicht außfallen. Die-
e Wurtzeln gestossen/ und in Wein gethan/ macht
dreyen Stunden güten Wein-Eßig. Der Safft
von außgepreßt/ und mit etwas Honig in die Na-
geschnupfft/ öffnet die versteckte Nasen/ und ziehet
Flüß herauß.

III. Des Spinets oder Binetsch (*Spinachia semine rotundo*) *Espinards*, gibts bey uns zweyerley Geschlecht/ Somer- und Winter-Spinet / deren ein jedes in o Gattungen underscheiden / da die einte sehr spi- und scharffen Samen trägt/ die andere aber run- ohne Stachel/ darnach wird er auch underschei-

den

den in Männlein und Weiblein/ da allein der e
Samen bekomt/ der ander aber unfruchtbar. Un
allen Garten-Kräuteren befindet sich nicht bald ein
das diesem vorzuziehen/ dann schier kein Zeit im Ja
ist/ wann er nicht von dem Schnee bedeckt wird/ d
man dessen nicht möge erfreut werden / neben sei
fürtrefflichen zarten Natur / dann keines so vie
Menschen angenehm gekochet / inmassen / wann
nicht also gemein und leichtlich zu bekommen / m
billich viel mehr darauff halten solte. Der Spi
wil in ein feißtes/wol gemästetes Erdreich gesäet se
alsdann bekomt er sehr grosse und breite Blätter/
lein daß er von Anfang nicht zu dick gesäet/ oder h
nach erzogen werde. Der Sommer-Spinet mag sch
in alle Garten-betth gesäet werden/ allein daß m
denselben den anderen Garten-Gewächsen zu Na
theil/ nicht zu lang darunder lasse/ er schiesset gern
Samen / alsbald die Hitz einfallt / wann man m
dessen zum Gekocht noch weiters haben wolte/ soll
nicht außgezogen/ sondern nur abgehauen werden/
schiesset er alsdann wiederumb von neuem junge u
zarte Blätter/ welche gut zu gebrauchen. Die schö
sten Stauden/ und sonderlich der runden Gattun
sollen zu dem Samen gelassen werden/ sonst nicht m
niger/ dann daß der spitze die Kälte in Winters-ze
und fürnemlich zu End desselben / da es mit de
Binetsch am gefährlichsten beschaffen/ besser erleid
und hindurch kommen mag / welches dann an kalt
Orten wol warzunemen. Mit dem Winter-Spin
hat es ein andere Beschaffenheit/ dann derselbe of
malen kan abgeschnitten werden / man soll aber
kein gewisse Zeit gebunden seyn/ denselben zu sä
sondern sich vielmehr nach Beschaffenheit des Jah
gangs und des Orts richten / die gemeine und rech

Z

ist umb St. Bartholomei Tag / wann aber die
dannzumal noch starck vorhanden / ist viel besser
länger damit auffzuhalten / sonderlich da die
rten an heissen Räinen und der Sonnen wol ge-
n / wann aber die Witterung anderst beschaffen /
man sich allezeit nach derselbigen richten / allein
man den Samen nicht gar zu dick säe / sonder-
an warmen wol-gelegenen Orten. Es soll der
inet oder Binetsch nicht abgehauen werden / er
dann zuvor wol erstarcket / sonsten ihme dasselbe
werts nachtheilig / sonderlich gegen dem Winter /
demselben / wann er frisch abgehauen / soll er mit
em feißtem Grund überworffen werden / wie auch
derumb nach dem Winter / wann er das erste mal
ehauen worden / darzu dann sehr nutzlich und gut /
man einen guten Vorzaht an Bau mache / und
selbigen lasse zu Grund werden / als welcher nicht
n zu diesem / sondern allen Garten-Gewächsen
befürdersam; Im übrigen wil der Winter Spinet
ig gejätten und gesäubert / auch wann es vonnöh-
begossen seyn. Es begibt sich etwan auch in klei-
Gärten / daß man ein Betth alle Jahr zu Win-
Spinet besäen muß / an Orten nun / da es diese
schaffenheit hat / soll das Betth / nachdem der
inet außgezogen / nicht alsbald wiederumb ange-
/ aber gleichwol umbgegrabt / und also gelassen
den / biß daß man es anderwerts zu Winter-Spi-
wiederumb besäen wil / alsdann wird derselbe viel
öner und gröſſer werden. Den Winter-Spinet
r groß zu bekommen / ist diß ein sonderbares für-
fliches Mittel / daß man nemlich in ein kleines
üttelein oder grossen Züber (nach Beschaffenheit
Weite / die man ansäen wil) guten faulen Schaf-
t thue / etwan zween Drittheil / und dann das

übrige auß einem fliessenden Wasser zufülle/ zw
Tag also stehen lasse/ und darnach den Mist da
nemme/ in dasselbige Wasser soll der Spinet-sam
gelegt/ etwan 22. Stund darinn gelassen/ und
gends noch feucht gesäet werden/ so wird man
dann Wunder sehen. Den Gebrauch zum kochen
treffend/ so ist Binetsch oder Spinet vast das zart
under allen Muß-kräutern/ und welches den grö
Theil des Jahrs genutzet werden kan. Im Koc
bedarff es wenig Wassers/ weil es sein eigenes
sich hat. Hüner/ Lamsfleisch und dergleichen kön
mit keinem Kraut bequemer/ als mit Spinet gek
werden: welche Brühen alsdann nicht allein den
erweichen/ sondern auch/ mit zuthun etwas Sa
ampffs/ den *Febricitanten* eine erquickende Kühl
geben.

Das Neun und Dreyßigste Capitel.

Von Spart oder Spargen/ Peterle und Selering.

DJe alten Römer haben auf dem Sp
oder Sparsen sehr viel gehalten/ da
sie denselben mit sonderbarem Fl
auch vieler Arbeit gepflantzet/ weil d
außt/ sonderlich dem/ so bey *Ravenna*
gewachsen/ gar ein hohes können gezogen und gel
werden/ wie dann ihre Schrifften dasselbe vielfal
bezeugen. Dannenher sich desto weniger zu verw
deren/ daß noch heutigs Tags der Spart also a
nehm und mit Lust gebrauchet wird/ nicht allein
gen seines geschwinden Zurüstens (daher das Spr
wort/ *Citiùs quàm asparagi coquuntur*, Eher kan
geschehen/ als die Sparsen zubereiten) und anmi
tig

r Lieblichkeit/ sondern auch der kräfftigen Reini-
g/damit er begabet/ darumb von demselben desto
iger und weitläuffiger soll geschrieben und gehan-
werden. Die Spargen oder Sparsen werden
zweyerley Weiß gepflantzet / von dem Samen
den Wurtzeln / deßwegen soll von einer jeden
ttung sonderbare Anleitung geben werden/ damit
an gutem Bericht nichts ermangle/ sondern die/
s auf die ein oder andere Gattung fürnemen wol-
daſſelbe mit Nutz brauchen können. Vor allem
r soll ein gute Gelegenheit hierzu erwehlt werden/
n nicht ein jede gleich beschaffen/ sondern die einte
zu dienstlicher als die andere. Da erfordert nun
Spart ein solch Ort/ so der Sonnen wol- und
Beißen abgelegen/er wil auch einen guten masti-
Grund haben / doch daß sich derselbe mehr auf
and als Lätt ziehe. Wañ aber gleichwol der Bo-
nicht am besten hierzu beschaffen/ kan doch der-
e mit Fleiß und Arbeit verbesseret werden. Erst-
soll der Grund an dem Ort/ da man vom Sa-
n pflantzen wil / auffgegrabt / und zween Schuh
f gethan werden/ den Boden mag man mit Blat-
beschiessen/ damit der Spart/ der gerad und sehr
f undersich wächst/ auffgehalten/ und die Wurtzeln
wungen werden/ sich desto mehr von einandern zu
n/ welches dann zu zweyfachem Nutzen gereicht/
ß die Feißte von dem Mist auffgehalten wird/ und
gleich die Wurtzeln desto dicker und gröber herfür
iessen / da aber einem diß Mittel weniger beliebte/
l der Boden mit Schlägeln starck geschlagen / und
rt wie ein Tenn zugerüst werden / denselben soll
an dann mit Schafs-hörnern überlegen / und sel-
ge mit gereutertem Grund bedecken / auf denselben
nn soll guter alter Mist kommen/ und wiederumb

gereuterter Grund / derselbe aber soll die Grub
nicht gar verfüllen / beyneben aber mit dem Rech
fein glatt verebnet werden. Wann dasselbe gesch
hen/ sollen alsdann gerade Strich und kleine Für
lein kreutz-weiß über einander gemacht werden / d
die Kreutz etwan ein halben Schuh oder ein Spa
weit von einander kommen/ in dieselben dann soll
Samen so tieff/ als man mit dem Finger langen ma
hinein gedruckt / und etwan zwey oder drey Kör
lein/ wie die ab den Stengeln kommen / doch etw
auffgethan/ zusammen gethan werden / auf daß a
die Wurtzeln in einander wachsen/ und hernach
desto mehrerem Nutz herfür schiessen können. D
erste Jahr soll der junge Spart nicht abgehauen/ d
mit die jungen Würtzlein nicht entsetzet werden. G
gen dem Winter wil er mit gutem feißtem Mist üb
legt seyn / under welchem der auß dem Daub- u
Hüner-hauß sehr kräfftig / er gibt aber überauß s
viel Unkraut / so dem Spart verhinderlich / danne
her von etlichen dafür gehalten wird / daß ein alt
Schaf-mist hierzu am dienstlichsten sey. Das and
Jahr solle er auch nicht abgehauen werden biß
Herbst / alsdann erfordert er auf den Winter w
derumb frischen Mist / damit er im dritten Jahr l
stig und mit Nutz herfür kommen und gebraucht we
den könne; das Säen soll undergehendes Mons v
dem ersten Viertheil biß auf den Vollmon / das Z
legen aber in dem Neuen geschehen. Wo ferrn ma
dann den Spart von den Wurtzeln setzen wil/ erfo
dert derselbe nicht weniger Zurüstung und Zubere
tung des Orts/ wie solches nächst zuvor beschrieben
Weil aber die alten Wurtzeln offtmalen sehr gro
und starck in einander gewachsen/ inmassen sie dest
weniger kömlich können gesetzt werden / ist nicht un

dienstlich

nſtlich / daß ſie an Orten / da es ſich am beſten
ickt / von einander geriſſen und getheilt / im Setzen
r ſoll fleißig wargenommen werden / daß die Keiſt
n gekehrt / und die Wurtzeln fein ſäuberlich von
ander geſpreitet / welche etwan ein Schuh weit
n einander ſollen geſetzt werden; Das Loch aber
nicht eben zugefüllt und bedeckt / ſondern bey nahe
dritte Theil leer gelaſſen / damit alſo der Spart
to tieffer kommen / und nachwerts der ledige Platz
t dem Miſt / den man jedes Jahrs darzu ſchüttet /
to köñlicher außgefüllt werden möge. Die beſte
it den Spart / ſo wol von dem Samen als den
Wurtzeln zu pflantzen / iſt in unſeren Landen nach
n Winter / dann ob gleichwol an andern warmen
rten die Wurtzeln vor dem Winter geſetzt wer-
n / ſo hat es jedoch bey uns die Gefahr / daß ſie durch
n Winter gern faulen / das aber gegen dem Som-
r nicht geſchiht / als welcher ſie mit ihrem herfür
ieſſen fein befürderet: Er bedarff keines Beſchüt-
s / wann er nur ſonſt feißt gehalten wird / iſt es mit
nſelben genugſam. Das Abhauen wird von etli-
n ſehr unanſtändig und nachtheilig gebraucht / in
n ſie die Spart-ſchützling ob der Erden hinweg
ñen / dannenher die übergebliebenen Storꝛen ſich
chwerts noch uñ etwas weiters herfür laſſen / wel-
es nicht allein unluſtig außſihet / ſondern auch den
rborgenen Augen nicht wenig verhinderlich / daß
deſto langſamer und ſchlechter herfür kommen.
ieſen Fehler zu verbeſſeren / ſoll der auffgewachſene
Spart-ſchützling mit einem kleinen Rebmeſſer (als
elches hierzu am dienſtlichſten) etwas in der Erden
ißig abgehauen / und der Grund / wann es vonnöh-
n / fein ſäuberlich verebnet werden. Wer aber den
Spart lang im Soñer hinauß abzuhauen begehrte /

derselbe soll jedes mals nach dem Abhauen den W
den mit einem Jätt-häulein / so nur einen Zinck
habe/ damit den verborgenen Keisten desto besser v
schonet werde / säuberlich umbhäcklen / und zugle
etwas feißten alten Mists darzu legen/ alsdañ schn
der Spart alsbald von neuem/ daß er gleich wieder
gut abzuschneiden. Noch eins ist alhie anzuzeig
nohtwendig/ daß in dem Abhauen ein Underscheid
halten/ dann es sollen die gar kleine Schößlein /
nicht zu gebrauchen/ vor dem Herbst nicht abgehau
werden/ auß Ursachen/ da man sie viel abhauen/ w
den noch geringere an ihre statt herfür kommen/ u
hierdurch die Wurtzeln nicht wenig geschwächt w
den/ an statt/ da man sie also stehen läßt / die Wu
tzeln desto besser erstärcken/ daß sie das folgende Jo
schöne und grosse Schützling herfür bringen könn
Es begibt sich aber etwan auch / daß der Spa
wann er etliche Jahr gewährt / zu zeiten zu viel u
dicke Wurtzeln/ oder auch etwan Schaden an d
selben bekomt/ dannenher er dann anfahet abneñ
dem man nun bey zeiten vorbauen/ und zu den Wu
tzeln fleißig achtung geben soll; da sich nun dergl
chen Geprästen befinden / ist kein besser Mittel / da
daß man sie auf Form wie die Artischau auffdecke/
Wurtzeln säubere/ und da sie zu dick/ *castrire* und
dünnere/ alsdann mögen die überbliebenen desto b
ser ihre Nahrung bekommen / und wiederum sch
und groß herfür wachsen. Mit dem Samen/ den
ben abzunemmen / soll nicht geeilet / sondern dan
auffgehalten werden / biß daß derselbe schöne rot
Farb bekomen / welches dann eine Anzeigung sein
Zeitigung/ so sich gemeinlich biß in Herbst verzieh
zu derselben Zeit sollen alle Stengel/ bey dem me
als jährigem Spart / in gemein abgehauen werde

T

e alten Römer haben sie abgebraut/gleich wie sie es
den Rohren gebraucht / haben auch neben dem
ist reine Aschen darzu gethan. Zu letst soll das
t mit gutem altem Mist überlegt / und an zu sehr
en Orten mit langem rohem Roß-mist auf den
inter bedeckt werden/ so wird er desto besser durch
selben kommen mögen / und auf den Frühling
licher herfür schiessen.

I. Ob gleichwol der Peterlein oder Petersilgen
geringes und sehr gemeines Garten-kräutlein/
z man dannenher auf demselben desto weniger hal-
so ist es doch mit seinem täglichen Gebrauch an
aut und Wurtzeln samt vielen nutzlichen Wür-
ngen also beschaffen / daß es keinen andern nicht
l vorgibt / darum dasselbige alhie nicht sollen über-
ritten werden / wann es schon für sich selbs leicht-
) zu pflantzen. Dann es erfordert der Peterlein kein
nderbares Ort/weder des Erdreichs noch der Son-
n halb/ weil ihme auch an steinechten Orten (dan-
nher er von *Petra* den Namen Peterlein bekomen)
l beliebt / er scheuet auch keinen Schatten / also
ß er under Gehälden und Bäumen nutzlich kan ge-
antzet werden. Mit dem Mond hat es die Be-
affenheit / daß wann er im zunemmenden gesäet
rd/ er schöner und grösser Kraut bekomme / schießt
er nachwerts gern in Samen/ im abnemmenden
Mond aber beliebt dasselbe etwas kleiner / wachset
er nicht also leichtlich in Samen/ ist also diß letste
sser für den/ so man übers Jahr auch noch brau-
en wil/ darum sich einer/nach dem ers vor sich hat/
chten kan/ sonsten bedarff er keines Versetzens/ weil
für ihn an dem Ort/ da er gesäet wird/ zu verblei-
n am besten/ allein hat er gern etwas feucht/ also
aß er in trockener Zeit auch mithin begossen seyn wil.

Er hat keinen anderen Gebrauch/ dañ daß man i
mithin abschneidet/ welches dann viel nützer als d
abbrechen/ dann er dardurch so viel als gar erneu
wird/ daß er wieder frisches und zartes Kraut bekom
Zu letst/ wann der Peterlein außgegraben wird/ k
sein Wurtzel/ bey dem Fleisch gekocht/ mit Nutzen
braucht werden/ dieselbe hat gemeinlich ein har
Marck/ so im Essen davon soll gethan werden.
dörrt kan er auch zu Würtzung der Speisen dienen

III. Der Seleri hat eine Verwandtschafft m
dem Peterlein; Selbiger wird nicht unbillich v
den Holländern Welscher Liebstöckel genennet/ w
er ihm nicht allein am Kraut/ sondern auch am
schmack und Geruch nicht wenig gleichet/ wiewol
etwas schwächer/ doch auch zarter und edler ist; v
andern wird er *Apium latifolium peregrinum* genann
Der Same wird nicht aller Orten zeitig/ daher ist
von andern gewissen Orten zu bestellen/ muß ein gut
gedungtes Betthe haben/ darein er versetzet wir
erstlich wird er im Hornung auf das Mist-Bett
gesäet; darnach/ wann er sich etwas erstärcket/ u
von sechs oder siben Blättern wird im Aprill od
Máy auf vier oder mehr Reyen oder Gräblein ein
Schuhes tieff/ ohngefehr eines Schuhes weit v
einander eingesetzt/ füllt man die Gruben nur die hel
an/ und lässet ihn also einwurtzeln/ daß ihre Reye v
tiefft wie ein Gräblein scheinet/ die Erden wird s
gends in drey oder vier Wochen nach und nach b
an das Hertz-schoß angezogen/ und allzeit/ wann
über so viel Wochen höher steigt/ die Erden angefü
und endlich angeschöbert/ so wird das Kraut nebe
der Wurtzen weiß/ zart und gut zu essen. Noch höhe
mürber und schöner wächset er/ wann man die schö
sten Stengel von den übrigen Beysätzen säubert/ n

da

s Hertz-schoß übersich keimen läßt / und diesen mit ey zusamen glatt gefügten Hol-ziegeln einschließt / d solche hernach mit der Erden bewirfft / oder wol derlich wann es im Herbst ist / mit Roß-mist von sen herum belegt. Zu End des Herbsts wird er bey önem trockenem Wetter außgegraben / und in die ller im Sand eingemacht ; wo aber der Grund ht naß / und der Winter nicht gar zu streng / kan er ch wol im Garten außdauren / wann er mit Mist d Brettern wol eingemacht und verwahret wird ; hat lieber läimechten Grund als Sand / wird wie pargeln / etwas wenigs überbrühet / und wie ein alat bereitet / auch rohe geessen / nach eines oder des dern Belieben ; ist ein guter Winter-Salat / und Gesundheit nicht wenig ersprießlich / stärcket die äfften / zertheilet die inwendige Leibs-Feuchtigkeit / d führet sie auß / befördert den Urin / erwärmet den agen / widerstehet dem Gifft / heilet die Engbrü- keit ; der Same davon / treibet die abgestorbene ibes-frucht / öffnet die *Constipation* der Leber und Miltzes / erwärmet die kalte Naturen / vertreibet Gelbsucht / hat auch vast alle Würckungen an) / wie der Liebstöckel / wiewol schwächer / doch licher.

Das Viertzigste Capitel.

Von Garten-Wurtzeln / und erstlich von Zwiebeln / Schalotten / Lauch und Knoblauch.

NAch dem bißhero von denen Garten-Kräuteren / so in unseren Schweitzerischen Landen am meisten gepflantzet werden / geredet / so wollen wir jetzund

von den Wurtzeln / die man gemeinlich in unse
Gärten bekomt / auch etwas schreiben. Under der
sind sehr gemein die Zibeln oder Zwiebeln / gestalt
dieselbe so wol in der Kuchen als Apothecken dienli
und müssen sie eine gute / mürbe / fette und wol
dungte Erden haben / auch bey abnemendem Mo
und zwar im Mertz oder Aprill gantz dünne ges
werden; wann nun der Same ein wenig erstarck
ist ihm das Versetzen überauß nutzlich / wo ferrn
dieses in acht genommen wird / daß er zimlich feuc
und wenigst einer guten Hand breit von einander
eine nicht geringere / sondern eben so gute Erde
bracht werde / dann dieses umb ein merckliches
Zwiebeln Vergrösserung befördert. Solte das Kr
gar zu starck auffschiessen / so muß man es entwe
weg thun / oder under sich mit Füssen tretten / dar
der Safft davon sich desto eher in die Wurtzel zie
Sie werden gar ungleich zeitig / weßwegen sie zu
derschiedenen Zeiten müssen außgenommen und
gesamlet werden. Die Zeitigung erkennet man d
an / wann die Blätter anfangen welck zu werden / u
die Zwiebel sich auß der Erden zeiget / da man da
die außgenommene von ihren Zasern und Wurtz
säuberen / und hernach an die Lufft hängen kan / b
das Kraut und die Blätter gantz abdörren / und
Zwiebel wol außtrocknen. Man hält dafür / wa
dieses im Vollmond geschiehet / daß es denen Zw
beln angenehmer und dienlicher seye. Sie werd
eingetheilet in länglicht und runde / rohtgelb u
weisse / dürr und grüne; Worbey zu mercken / d
die länglichten stärcker und schärffer als die runde
die rohtgelben schärffer als die weissen / und die dürr
herber als die grünen sind. Zu dem Samen sönd
man die grössesten Zwiebeln auß / darunder die zwe

jährig

rigen die besten seyn sollen/verwahret sie den Win-
über / und nach dem der Frost vorbey/ verpflantzet
n sie in eine gute Erden Reyhen-weiß/zimlich tieff/
d eines halben Schuhs breit von einander. Wañ
Augusto die Stengel halb zeitig / und der Same
innet schwartz zu werden / so schneidet man den
ttelsten Stengel ab/ lässet denselben an der Sonne
cken werden/ stellet aber etwas darunder / daß der
ame darein fallen möge. Die Nüren- und Bam-
ger / welche Meister sind die Zwiebeln zu bauen/
ß auch von dannen sehr viel Zwiebel-Samen in
oscau verführet wird/ gehen so damit umb: Man
t den frischen Samen in ein reines Feld nicht gar
k/im Frühling bey abnemendem Mond. Im ersten
hr lässet man sie wachsen/biß die Schlotten gelb-
ht werden. Fallen sie nicht selber umb ; so bieget
n die Schlotten nieder/und lässet sie so verwelcken;
ch etlichen Tagen werden sie außgegraben / etwas
niges an die Sonnen gelegt / und zu künfftigen
teck-Zwiebeln (man kan auch viel / wie sie noch so
in sind/in der Kuche anwenden) außgehoben. Das
dere Jahr stecket man gedachte Steck-Zwiebeln
mlich weit von einander in gleichen Grund / und
chdem auß demselben rechte Koch-Zwiebeln wor-
n/ wird mit demselben/ wie oben gemeldet/ gleicher
stalt verfahren / die Schlotten / damit sie desto ehe
welcken / niedergebogen / sie außgegraben / etwan
n oder zween Tag an die Sonnen geleget/ und her-
ach an trockenen Orten / da ihnen im Winter die
Befrost nicht schaden kan/ auffbehalten. So aber je-
and Samen verlanget zu bauen/ muß er nicht die
Steck-Zwiebel in Samen schiessen lassen/ dann der
Same / wann sie gleich in die Köpff schiessen/ nicht
echt vollkomen wird / sondern zweyjährige Zwiebeln

wieder

wieder einlegen/ und wann er spüret/ daß er begi
schwartz zu werden/ selbigen abschneiden und einso
len/ auch wol für denen Mäusen/ als welche die
Samen nachstreben / verwahren. Wer aber n
selber Samen bauen wil/ und doch frischen San
(weilen der alte Zwiebel-samen nicht gern aufgeh
begehret/der kan selbigen nicht besser probiren/als w
er davon etwas in warm Wasser wirffet/keimet e
ist er gut/ keimet er nicht/ so ist er alt und untaugl

II. Schalotten/ oder *Cepa sterilis, des Eschalot*
können bey uns niemals zum Samen/sondern müs
bloß durch die Bollen fortgebracht werden. Soth
Bollen werden im Herbst ins Land gesetzet/ so t
ben sie im Frühling zeitig/ und kan man sie alsda
und den Sommer über nutzen : auf Jacobi he
man sie wieder auß/ lässet sie wol abtrocknen/zerzei
alsdann die Klumpen / und setzet sie eintzig umb M
chaeli wieder ins Erdreich. Under allen Zwiebeln s
diese die gelindesten am Geschmack / welcher etw
auf Lauch ziehet: deßwegen sehr bräuchlich / gekoch
Fleisch und dergleichen Speisen mit den lang
Stengeln zu überlegen. Ins gemein ist dieses den
würdig von der sonderlichen Natur der Zwiebeln u
Schalotten/ daß da andere Gewächse und Thier
zunemmenden Mond/ diese hergegen im abnemend
lebhaffter sind / und lustiger wachsen : von welch
Eigenschafft auch schon Plutarchus in seinen Schr
ten meldung gethan. In der Küchen ist ihr Gebrau
so gemein/ daß kein Koch sich gern/ sonderlich zu d
Braten/ ohne dieselbige finden lässet.

III. Obwol der **Lauch** (*Porrum commune capi*
tum oder Aschlauch genannt/ gleich wie so er kei
Köpff hat und geschnitten wird/ *Porrum sectivum*
rifolium & juncifolium, Schnittlauch genennt wir

vielen Orten mehr ob/ dann under dem Erdreich/
o also das Kraut mehr als die Wurtzeln gebraucht
d/ jedoch in Ansehen vieler Aehnlichkeiten / die er
dem Zwiebeln hat / wird er ihm beygefügt. Es
g der Lauch sich in einem wenigeren Erdreich lei-
als der Zwiebeln/er wil auch nicht im abnemen-
Mond / sondern etwas nach dem Neuen gesäet
n. Zum Anfang soll man den jungen Lauch fleis-
jätten/ und von allem Unkraut reinigen/die Tröck-
mag er nicht wol erleiden/sondern begehrt in sol-
r Zeit befeuchtiget zu werden. Da er aber nicht
h Wunsch wachsen wolte/ soll man guten frischen
und darüber werffen / alsdann bekomt er neue
afft/ daß er fein anfahet zunemen/ und nachwärts
d zu gebrauchen/ wann dasselbige beschiht/ ist viel
zlicher / man haue das Kraut sauber gar hinweg/
der daß man dasselbe nur von Hand abbreche/dañ
viel lustiger wiederumb herfür schiesset und sich er-
ieret. In Franckreich pflegt man mit dem Lauch
o umbzugehen/ daß er im Versetzen an Kraut und
Wurtzeln gleich dem Zwiebeln abgehauen/ krum in
n Grund eingelegt wird/etwas Zeits darnach/wañ
eingewurtzelt und geschossen / legt man ihn noch
mal eyn in die Erden / wie es mit dem Kabis ge-
ucht wird/ doch etwas länger; durch diß Mittel
rd er fein mürb / weiß in dem Grund/ gleich dem
onnenwirbel / daß er hernach viel angenehmer zu
brauchen. Es wird der Schnittlauch ins gemein
n Salat und auf die Suppen gebraucht.

IV. Dieweil der Knoblauch wegen seines star-
n und unangenehmen Geruchs mehrentheils Leu-
bey uns zuwider/ und also dessen minder gepflan-
t wird / als wil ich mich bey demselben auch desto
niger auffhalten; an etlichen Orten Franckreichs/

weil

weil man wol darauß lösen kan/ wie auch im Els
da er von Bauren viel gebraucht/ wird er mit Fl
gezielet/ dieselben wil ich ihren Lust damit haben
sen/ jedoch noch etwas Berichts denen mittheilen,
sich dessen behelffen wolten. Der Knoblauch w
nicht von dem Samen / weil es mit demselben
langsam zugehet / noch auch von seinem gan
Köpfflein / sondern von dessen vielen kleinen St
leinen/die man Zehen oder Wehnlein heisset/gepfl
tzet / die werden gesetzt im Frühling in wachsend
Mond/ etwas vor dem Wädel/ etwan zween Fin
breit tieff in die Erden / und drey oder vier weit
einanderen. Andere aber halten darfür/ es sey be
zu außgehendem Herbst/ etwas vor dem Winter,
kan sich nun einer nach seiner Lands-art Beschaff
heit am besten richten. Der fürnemste Vortheil
an den Köpffleinen und Zehnlein gelegen / daß n
nemlich die beyde am grösten zum Setzen erwe
die Zehnlein aussenher / als die vollkommensten/
am nutzlichsten hierzu zu gebrauchen/ die inneren
immer kleiner / die sich deßwegen nicht wol schic
Es begehrt der Knoblauch kein sonderbares Erdre
mag sich in einem mittelmäßigen wol leiden / d
etwas geschlacht und mürb. Er erforderet auch n
viel andere Abwart/ als daß er durch den Frühl
und Soñer mehrmalen wil gejätten und gesäu
seyn/ dann er nicht gern andere Gewächs neben
leidet / dann dieselben ihm nachtheilig / darnach
gehrt er auch / daß man ihm in trockener Zeit
Wasser zu hülff komme. Etliche vermeynen z
den bösen Geruch des Knoblauchs mit sonderba
Stucken vor und im Setzen umb etwas abzuwehr
ist aber umbsonst; das beste Mittel ist/ daß ma
trockener Zeit ihn mit Wasser desto mehr erfris
da

nn der Knoblauch/ so nichts begossen wird/ bekomt
l einen stärckeren Geruch als der ander. Umb St.
hannis Tag im Sommer/ wann das Kraut nun-
hr wol erwachsen / ist man gewohnet dasselbige
uhauen / zu brechen / oder in einander zu flechten/
nit also die Krafft hindersich in die Köpfflein ge-
ben/ selbige desto grösser werden mögen. Diß wil
r anderen weniger gefallen / sondern vermeynen/
n solle die Natur ungehindert würcken lassen/ da-
t sie nicht Schaden leide. Die Zeit/ in deren der
oblauch zu vollkommener Zeitigung komt / ist in
as kalten Landen gemeinlich umb Bartholomäi/
nn er außgezogen / soll er an die Sonnen gelegt
rden / damit er wol außtrocknen möge/ und nach-
rts weniger faule. Weiters/ so binden den Knob-
ch etliche in Büschelein zusammen / und hencken
selben an Rauch / andere dann hauen das Kraut
/ und behalten die Köpfflein an trockenen Orten/
mit sie die zum Setzen desto besser brauchen kön-
n/ weil sie es darfür halten/ daß der am Rauch hier-
weniger bequem und gut sey. Das gemeine Volck
t den 27. Julii am Tag Panthaleons Knoblauch/
d versichert sich/ das Jahr vor Kranckheit bewahrt
seyn. Abergläubische Leute! Dieses ist gewiß/ daß
denen Räisenden und Arbeitsleuten / welche viel
ocken Brot essen / und viel unrein- und ungesundes
Wasser trincken / wol bekomme/ wann sie mit dem
rot zugleich Knoblauch essen : Gestalten es die
alignität des Wassers bessert/ und vor Würmen
d anderem Unheil bewahret. Für die Würm brau-
et man ihn auch kleinen Kinderen. Wann man
noblauch im Wasser siedet / und Morgens und
bends die geschwollene Beine mit schmieret/ so zie-
t er die Geschwulst auß.

Das

Das Ein und Viertzigste Capitel.

Von Rüben / Rohten- und Gelbe Rüblein / Rättich und Meer-rättich.

ITns gemein sind die Rüben kein sol zarte Speiß/ so von reichen Leuten gebraucht werde/Nun aber wie das Sprichwort lautet: *Quod rarum rum*, Was seltzam/ sey werth: Alſo es auch mit den frühen Rüben beschaffen/ dann dieselben noch seltzam/ sind sie desto angenehmer. ist aber mit den Rüben ein sehr grosser Underſch dann ob gleichwol die spaten für sich selbs/ ohne derbare Mühe/ lustig daher wachsen / so befindt doch die Sach mit den frühen viel anderst besch fen / dann da man denselben nicht zu hülff komt zeiten wenig kan darauß gezogen werden. Die frü Rüben erfordern einen guten mürben Grund/ cher durch den Frühling nicht zu trocken sey/ dann selber Zeit ein dürres Erdreich ihnen sehr zuwider / welches ihnen viel Ungelegenheit verursachet / es der Herd-flöhen / Würmlinen / wie auch unzeiti Auffschiessens halb auß dem Kraut/ daß sie zu zei wenig abtragen. Deßwegen ist nöhtig/ daß man dem Säen der frühen Rüben dergleichen abwe das aber in einem trockenen Mertzen/ wann die sen viel regiert / kümerlich kan verhütet werden / daß etwan die/ so nachwerts im Aprillen gesäet/ sie von darauff folgender Feuchtigkeit befürderet den / den ersten noch vorkommen / massen vor al Dingen erfordert wird / auf des Jahr-gangs schaffenheit fürsichtiges Auffmercken zu haben/

die Zeit anfangs weniger bequem/ ist es viel besser
h weiters auffzuhalten. Darnach ist auch sehr be-
dersam / den Samen alsbald auf einen Regen/
) umb den Neumond in das feuchte Erdreich zu
ffen/und mit langem rohem Roßmist zu bedecken.
iche halten diß für ein gut Mittel/ wann man ei-
Tag zuvor/ alß man sie säen wil/ Ruß under den
men thut/ Wasser darüber begießt/ und den fol-
den Tag den Samen also naß in den Grund
fft. Wann dann die Rüben etwas erstarcket/kan
übergelegte Roßmist etwan nächst vor einem Re-
wiederum abgerechet werden. Sie wollen aber
bald fleißig gejätten seyn/ und da man sie zugleich
kleinen Kärstlinen säuberlich umhacket/ ist ihnen
elbe sehr befürderlich / daß sie in kurtzer Zeit wol
emen / und desto ehe zu gebrauchen. Es soll aber
Auffhacken nicht auf gemeine Form fürwerts ge-
hen/ sondern hinderwerts/ damit man auf den ge-
rten Grund nicht tretten müsse.

1. Die Rohten Rüben (*Carota*) zu Basel Rhonen
annt/ werden im Frühling gesetzet/ am besten ist/
n man Löchlein macht einer zwerch Hand von
nder/ und den Samen also hinein steckt; sie wer-
in tieff umgegrabene Betthlein nützlich versetzt/
gegen die/ so an ihrer ersten Stelle stehen bleiben/
den geringer und zweyzipflig; wann ihr Blat ei-
Hand groß wird/ ist zeit sie umzusetzen; man läßt
die Wurtzen obenher die Erden ein wenig außge-
t / daß die Feuchtigkeit desto besser sich einziehen
ge; die röhtesten und schönesten werden zum Sa-
n behalten. Was zum Samen im Frühling auß-
etzt wird/ muß man an Stäbe anbinden/ wann sie
angen auffzuschiessen/ damit der Wind den Sa-
n mit der starcken hin und wider wallenden Be-

wegung nicht außschlage; im Herbst werden sie in
Keller gebracht/und im Sand dicht zusamen Rey
weise mit Sand undermenget / doch nicht gantz
deckt / auch zum Gebrauch also der Ordnung n
genomen; sie werden in Fäßlein oder Töpffe schei
weise mit Wein oder Eßig und Meerrettig ein
macht/und zum Gebratens auffgetragen; und die
Einmachen ist des Winters etlichmal zu wiederhol
weil die jenigen/so lang im Eßig ligen/bleich werd
wie sie einzumachen/ siehe im Gulden. Artzney-Sch

III. Die Gelben Rüben sind ein gute und nu
che Speiß / als welche sehr nehren / sonderlich den
so der Arbeit gewohnt / wiewol sie auch den and
nicht undienstlich/darum man sie desto fleißiger pfl
tzen solle. Es beliebt ihnen an keinem Ort besser
in einem frischen Aufbruch / wann der Grund
wan eines Knyes tieff aufgehacket / oder mit ein
Pflug so tieff möglich umbgekehret/ und nichts d
weniger gewaltig gehacket wird. Da man aber
Samen in Gärten säen wil/ sollen die Betth viel t
fer/ als sonst gemeinlich geschiht / gegrabet werd
dann durch diß Mittel wachsen sie länger hinab/
werden hiemit desto schöner und grösser / weil ih
der frische Grund / der durch ein solches tieffes G
ben hinauff komt/überauß wol beliebt; Die beste
ist undergehends Monds / und alsbald nach d
Neuen. Diese Rüblein erforderen einen geschlach
wol-gebauenen Grund / der sich mehr auf Lätt
Sand ziehe/ in einem steinechten Erdreich werden
zu zeiten auch lang/ aber gar ungleich und krum/
trockener Zeit bekomt ihnen wol / wan sie mithin
feuchtet werden / weil aber der Grund umb etw
ungeschlacht darab wird / soll er alsdann säuberl
wieder auffgehäckelt werden. Mit dem Außgrab

Herbst/ so im Wädel dienstlich / soll nicht geeilet/ ndern/ so lang es die Zeit erleiden mag/ damit auf- halten werden / alsdann bleiben sie viel frischer rch den Winter; an Orten aber/ so trocken und der onnen wol gelegen / mag man etliche im Garten er den Winter bleiben lassen / welche nachwerts Frühling frisch und gut zu bekommen.

IV. Weilen die Rättich von Natur warm und cken / als sollen die / so hitzige Gärten haben / sich ht sehr bemühen / dieselben zeitlich zu überkomen/ il alle Arbeit umsonst/ dann ob sie schon etwan an- gs zimlich lustig herfür kommen/ so wachsen doch gen der Hitz alsbald kleine Würmlein darin/ oder iessen sonst unzeitig in Samen / daß sie zum Ge- auch unnütz werden. Derohalben zu frühen Rät- ben ein Ort zu erwehlen / das undenher etwas icht/ und der Sonnen nichts desto weniger wol ge- en seye/ dann die Feuchtigkeit undenher veranlasset Rättich/ daß sie alsbald nidsich wachsen/ und desto niger in Samen schiessen. Sonderlich aber ist f den Mond zu sehen/ weil die Rättich/ so im Wädel säet werden/ viel ehe und leichter in Samen wach- / als andere/ so zu anderen Zeiten geschehen. Die ht außerwehlte Zeit ist am Tag vor oder grad in em Neuen und undergehends Monds/ und was yneben dem die Gelegenheit des Bodens schon für h selbs auch dienstlich / so wollen doch die Rättich/ ann die Zeit zu trocken seyn wil/ nichts desto weni- r mithin befeuchtet seyn/ sonst werden sie hart und geschlacht zu essen/ wann sie gleichwol sonst nicht Samen schiessen. Neben der Feuchtigkeit erfor- ren die Rättich auch einen mürben und geschlach- n Grund/ der mit allem Fleiß tieff auffgehacket und säubert seye / damit sie also desto besser undersich

dringen/ und ihre Nahrung wol bekommen möge
welches auch zugleich verhindert/ daß sie desto weni
obsich in das Kraut und Stengel wachsen. In ei
Lobl. Stadt Bern/ unden bey der Aren/ an der M
ten geheissen / wie auch zu Basel bey dem gross
Münster an der Rhein-halden / hat es etliche G
ten/ in denen die frühen Rättich überauß gut thu
als welche undenher die Feuchtigkeit von dem Wa
empfinden/ und also gar bald erwachsen/ massen a
manchem Gärtlein Jährlich ein schöner Pfenni
kan gelößt werden/ das aber an anderen trocken
und warm gelegenen Orten/ wann gleich den R
tichen besser gepfleget wird/ sich nicht begeben k
Es ist aber an dem Samen auch nicht wenig gelege
dann der von Sommer-Rättichen komt/ gewin
leichtlich Stengel / deßwegen man alle Jahr etli
Rättich über den Winter in warmen Kelleren beh
ten soll/ dieselben auf den Frühling in Garten zu
tzen/ und Samen davon zu pflantzen/ als welcher
frühe Rättich am besten/ dann derselbe nicht so b
in Samen wachst/ wie aber der ander. Der Schw
tzerische *Botanicus* sagt/ die Monat-Rättich seyen
me am besten gerahten/ wann er sie im Brachmon
und erst nach St. Johannis Tag gestupfft ha
Er machte ein Löchlein eines halben Fingers ti
legte darein den Samen/ und zettelte darauff ein
nig Sand/ liesse es also offen stehen/ so fiele die E
allgemach darauff / und deckte ihn. Der Boden
diesen Monat- und Winter-Rättichen muß wol t
gegraben seyn/ und diß Jahr keinen Mist gehabt h
ben. Das Säen geschiht im abnemmenden Mon
wie auch der Winter-Rättich / die man auch allg
mach/ und nach dem der Tag am längsten gewesen/
stupffen anfängt. Die lassen sich gar kömlich/ wa

einer Spindel dick sind / versetzen / wachsen auch
ser. Sie sagen / wann man sie mit Saltzwasser
zieſſe / soll es ihnen die Schärffe benehmen. Er hat
er ein anders erfahren / daß wann er gantz frisch-
d erst zeitig gewordenen Samen gerad gestupfft /
en die Rättich auch gantz geschlacht worden / und
ses braucht er noch allezeit. Alle Rättiche haben
n / wann man den Grund ein wenig zu ihnen biß
s Hertz-blat des Krauts häufflet / und die übrigen
lätter abbricht.

V. Der Meer-Rättich hat Blätter wie das *Hip-*
pathum, eine lange und Senff-herbe Wurtzeln /
ngers dick / hat endlich an den hohen Stengeln
ne weisse Blümlein / davon der Samen wächset /
Lateiner nennen ihn *Raphanum majorem* oder *syl-*
rem, etliche *Armoraciam*, wiewol *Matthiolus* solches
verspricht: liebt ein feuchtes Ort / und bedarff her-
ch keiner sonderlichen Wartung; so viel er Treib-
gen hat / in so viel Stücklein kan die Wurtzel zer-
nitten / und im Frühling oder Herbst eingelegt
rden; wächst nicht gern im Sand / aber lieber im
m; muß über drey Finger tieff nicht in die Erden
ecket / und das obere Grötzlein davon außgehend
assen werden. Wo lauter sandichter Grund ist /
ß man einen Ort darzu außsondern / so groß man
/ die schwartze obere Erden beyseits legen / den
and / so tieff man wil / außtragen / Läim an seine
t einfüllen / aber nicht eintretten / darzwischen al-
Mist streuen / und mit der obigen beyseits ligen-
guten Erden wieder bedecken: etliche wollen / er
ge kantz keinen Samen / sondern nur leere Schöt-
; wann man die obristen Schoß von der Wurtzel
setzt / muß zween Finger lang von der Wurtzen da-
gelassen werden; ist allein im Herbst / Winter

und ersten Frühling schmackhafftig. Wird zur Spe
auf Reib-eisen oder in den Reib-töpffen klein zerr
ben / und entweder mit Eßig an statt einer Salse
(welches zur *Infections*-Zeit gesund seyn solle) ob
auch mit rohten Rüben eingemacht/ öffter aber g
sotten über das Rindfleisch/ auch bißweilen über d
Fische genossen. Vom Meerrättich kan man ein gu
Salsen also machen: Nemt im Herbst süssen Mo
auß dem Bocken/ oder aber Biren-Most/ lasset i
über Nacht stehen/ darnach seihet ihn/ und siedet i
in einem Becken/ daß er in der Dicke wie ein Jul
werde; wann er schier gar gesotten/ so legt ein wen
klein geschnittene oder gebrockte Zimmet/ und dün
geschnittene Pomerantzen-Schelffen darein / gies
es in ein Glaß oder verglasurten Hafen; herna
wollet ihr eine gute Salsen auf den Tisch geben/
laßt den Meerrättich wol putzen/ und auf einem Rei
eisen reiben/ so bleibet er schön weiß/ giesset von dies
gesottenen Safft darauff/ und rührts in einer Schü
sel wol ab/ so ist es zum Gebratens köstlich gut. D
Böhmen haben einen sondern Wolgefallen an die
Wurtzen / und gebrauchen sich ihrer gar gemei
Lobelius erzehlet/ daß die Frießländer dieser Wurtz
außgepreßten Safft mit Milch oder Bier glückli
wider den Scharbock gebrauchen; sie ist warm i
dritten/ und trocken im andern Grad. Fürs Reiche
schweren Athem/ und Stecken auf der Brust/ schn
det man gesäuberten Meer-Rättich in düne Sche
lein/ siedet ihn in scharffem Eßig und so viel Boni
zu einem Oxymel oder Syrup: nemt täglich Mo
gens und Abends von drey biß sechs Schnittlein
dieses Rättichs/ und zween Löffel voll dieses Julep
darauff/ biß sich Besserung einfindet/ ist an etlich
probirt und just befunden worden; ist auch gut zu

Ohre

ren-Sausen / Schwindel und Sand / befördert Säuung; doch zu viel gebraucht / schadet er den gen und Zähnen. In Summa / er hat alle Eigenafften die der Rättich hat / allein stärcker und gltiger. Br. D. *Joh. Bauhinus Tom. II. Histor. Plant. iverſ. L. XXV. C.* 18. schreibet / daß ein alter wol-erner Mönch / *Johannes de Monte*, alß er Sand und tein empfunden / Meer-Rättich klein zerschnitten / ein sauber Tüchlein gebunden / in Wein geweicht / orgens und Abends einen Becher voll drey Tage ch einander getruncken / und also diese Kranckheit triben habe. Wer mehrers zu wissen verlangt / be- e die Kräuter-Bücher.

Das Zwey und Viertzigste Capitel.

on Pasteney oder Pastenachen / Girzelen oder Zuckerwurtzen / Artivivi / Scorzonera und Erd-äpffel / ꝛc.

Pasteney ist zweyerley / zahm und wild: der zahmen hat es auch etliche Gattungen an Grösse und Farben ur derscheiden; under denen die grossen weissen in unseren Landen mehr mein / deßwegen auch von denselben alhie soll gendelt werden. Es begehren alle Wurtzeln ins gein / und insonderheit die Pasteney / daß man den ǒrund / in den sie kommen sollen / gar tieff auffhacke nd von Steinen wol säubere / damit sie ungehindert ch desto besser hinab erstrecken / und vollkommener erden mögen; der rohe Mist bekom̃t ihnen nicht ol / sondern ein alter wolgefaulter. Der Samen il im Säen nicht gespart seyn / wegen vieler Zufäl-

len / denen derselbe underworffen ; wann er aber
dick kommen wurde/ können die kleinsten / oder die/
nachwerts in Samen schiessen wolten/ wol außge
gen werden. Die beste Zeit ist in dem Frühling u
dergehends Monds/ und vor dem Wädel / wann
dann herfür kommen / ist ihnen sehr angenehm
fleißiges Jätten und Säuberen von allem Unkrau
dann dieses ihnen sehr zuwider ; ihnen beliebet au
allezeit mehr die Feuchte als die Tröckne/ weil jene
zum hinab Wachsen/ diese aber zum Auffschiessen
Samen befürderet / deßwegen/ wann es die Zeit
fordert/ soll ihnen das Wasser nicht gespart werde
Sie haben sonst viel gute Eigenschafft an sich/ u
geben gute Nahrung/ und haben etwas windiges
sich/ wie die Zucker-Wurtzen / sind Magen/ Niere
Lungen/ Brust und Blasen dienstlich: *Semen ad fo*
cationem uteri oder Mutterwehe *laudatur* , ein
quintleins schwer eingenommen.

II. Die Girgelen oder Zucker-Wurtzen (*Sisaru*
werden auch under die Pasteney gezehlet / weilen
mit denselben nicht allein des Krauts und Wurtzel
sondern auch der Krafft und Würckung halb viel G
meinschafft haben/ deßwegen nach denselben geha
delt wird. Es beliebt den Girgelen vielmehr ein k
tes als ein heisses Geländ/ wie dann solches auß de
abzunehmen / daß zu der Zeit des Keisers Tiberii s
biger sie Jährlich auß Teutschland für seinen Tis
beschicken lassen. Die Abwartung belangend/ habe
sie dieselbe mit der Pasteney gemein/ und so etwan
trockener Zeit guter frischer Grund darzu getha
wird/ ist ihnen dasselbe sehr befürderlich. Die Girg
len haben diese Eigenschafft/ der Natur anderer Ga
ten-Wurtzeln zuwider / daß wann man das Krau
abhauet/ die Wurtzeln dardurch weniger groß we
den

n/ jedoch mag man die Stengel / wann sie etwas
g auffgewachsen / umbdrähen / und in einander
ipffen. Die beste Zeit/ die Girgelen außzugraben/
im Frühling / wann sie etwas wollen anfangen
iessen / dann man alsdann die Keist oder Keimen
auen und wiederumb setzen kan/welche nachwerts
rch den Sommer und Winter dergestalt wachsen
d zunemen / daß sie auf das künfftige Jahr aber-
len können gebraucht werden / die kleinen Wur-
n aber ist besser/ daß man sie unaußgegrabt also
iben lasse / oder wiederumb setze / dann sie auch zu
ter Grösse kommen mögen. Und diß ist das beste
ittel die Girgelen zu pflantzen/weil es von dem Sa-
n langsamer zugeht/ sonst da sie gesetzt werden/und
en der Grund / den sie gut und geschlacht haben
llen/ beliebt/ sind sie bald erwachsen/ daß sie zu ge-
uchen.

III. Der in den Gärten gepflantzte *Artivivi* oder
ragopogum purpureo cæruleum porri folio, seu hortense)
ckʃbart/ ist eine von den guten/ und beydes zum
sen und Gesundheit wol-dienliche Wurtzen/ muß
ersten Frühling in ein gut tieff umbgegrabenes
d mürbes Land gesäet werden/ hat Purpurfarbe
lumen; etliche haltens besser/ daß er erst im Majo
säet werde/weil er sodann nicht so häuffig und bald
die Blüte schosset / dann die Wurtzen zum Essen
uß man umb Jacobi im abnemenden Mond säen;
müssen fleißig gejätten / und wo sie zu dick stehen/
erzogen werden ; wann sie Blumen bekommen/
acht man ein Geländer umb die Betthe/ daß sie der
Wind nicht umbwerffe/ und den Samen verstreue/
n muß man/ weil er bald außreisset/ behutsam ab-
men / und in einen Topff abbeuteln/ ehe er beregnet
ird; die grosse Wurtzen werden in die Kuchen ver-

braucht/ werden überbrüht/ und die schwartze Ha
davon abgezogen/und entweder kalt zum Salat/od
an an statt Petersilien an Fisch und Fleisch gele
und mitgesotten auf die Tafel gegeben. Wo er ei
mal hinkomt/ist er nicht leicht wieder zu vertreib
ist in den hitzigen Zuständen der Leber/ des Mage
der Nieren und der Brust heilsam.

IV. Scorzonera oder Spanische Haberwur
(*Scorzonera latifolia sinuata, C. B.*) auß Spanien
wo sie wider der Schlangen/ Scorzo genant/ St
gebraucht wird/ zu uns gebracht/ist auch eine Wu
tzel/ so aber viel zarter zu essen als die gemeine Hab
wurtz/ bleibet den Winter in der Erden/ dauret e
che Jahr/ ob sie schon Samen trägt/ und wird i
mer grösser. Sie dringt auch nicht so tieff in die Er
sondern wächset etwas nach der Seite/ und kan a
zeit genutzet werden. Man säet im Frühling ab
hendes Monds Reihen-weiß/ vier Reihen auf e
Betth: einige säen sie auch zu der Zeit/ wann sie
ginnen zu verblühen. Wann man diese Wurtzel z
Speise brauchen wil/ muß man die schwartze Hau
damit sie umbgeben/zuvor abschaben/ darnach in re
Wasser ein wenig weichen/ damit sie ablege die klei
Bitterkeit/ welche sie hat: nachmals lässet man sie
chen/ und richtet sie zu wie die Artivivi. Auch wi
die Samlung des Samens eben so verrichtet/ w
bey der Artivivi.

V. Erdartschocken oder Erdäpffel (*Helianthemu
vel Helenium Indicum tuberosum, C. B.*) werden in d
Kuchen warm/ und wann sie abgebrühet/ auch w
die Artischocken mit Oel und Essig kalt zubereite
Ist eine Wurtzel/ die sich leichtlich vermehret/ un
keine sonderbare Wartung bedarff. Im Mertz od
Aprill gräbet man die Erde etwas tieff an einem so
ch

Ort / allwo sie wegen ihrer Vermehrung andeGewächsen nicht viel schaden können; hernach chneidet man die knopperichte Wurtzel / leget dieige einen Zoll tieff und einen Schuh weit von einer / so vermehren sie sich so sehr / daß sie nicht leichtwieder auß dem Garten zu bringen sind.

VI. Tartuffeln (*Solanum tuberosum esculentum*, .) sind vast gleiche Art wie die Erdäpffel / werden und warm wie dieselbige genossen / auch in Stüzerschnitten / und in Oel oder Butter / wann sie vorher abgebrühet worden / gebacken. Durch den amen können sie nicht leicht fortgebracht werden; ohalben nimt man die rohten Knollen / die an der urtzel an kleinen Fäsern hangen / leget sie in dem ühling umb den Vollmond ein paar Zoll tieff / und an vier von einander in ein fett- mürb- und etwas diges Erdreich / so vermehren sie sich herzlich. Die lantze wächst auf acht Schuh hoch / der Stengel zart / und muß deßwegen angepfälet werden / hat rpurfarbe Blumen / trägt einen grünen Apffel / lcher / wann er zeitiget / weiß wird / darinnen der amen verborgen / werden im Herbst außgegraben / d in dem Keller verwahret.

Das Drey und Viertzigste Capitel.

Von Garten-Früchten / als von Melonen / Cucumeren / Kürbsen.

AUf die jezt-beschriebenen Garten-Wurtzeln folgen die Garten-Früchte / under denen die Melonen nicht unbillich den Vorzug haben / gestalten die Frantzosen nicht vergebens sagen / *Que le Melon l la piece maistresse de tout le Jardinage*, Daß die Melonen

Melonen das Meisterstuck seyen des gantzen Ga
ner-wercks. Für das Erste ist nun ein Ort hie
zu erwehlen/so ihnen dienstlich/nemlich das der So
nicht nur wol und ohne Hindernuß gelegen/ sonde
auch der Beisen halb/ so weit möglich geschirmt se
weil die Melonen ein scharffen Lufft in ihrer zart
Jugend nicht erleiden mögen. Noch sehr nutzlich
ists/ so das Ort hindenher gegen demselben Lufft n
einer Maur oder Wand versehen wäre / weil hi
durch die Soñ mit ihren warmen Stralen viel de
kräfftiger würcken möchte/ sonderlich wann das O
gegen derselben noch umb etwas räinecht geleg
war. Darnach wil das Beeth/ darein man die M
lonen zu pflantzen begehrt/ nicht einfältig nach gem
ner Form umbgegrabt und gesäubert seyn / sonde
es wird beyneben auch erfordert/daß man den Grun
fleißig reutere / damit also aller Wust davon komm
Dieweil aber der Samen der Natur/ daß wann
nicht durch bequeme Mittel befürderet wird/ er etlich
Wochen im Grund bleibt / ehe daß er herfür koñ
zu grosser Verhindernuß der Frucht/ als ist vonnöt
ten/ daß man rohen Roß-mist/ so erst frisch auß de
Stall kommen / hierzu erwehle / als welcher wege
seiner starcken Hitz für andere nutzlich zu gebrauchen
denselben soll man in Gruben / eines Knyes tieff g
macht/ nach der Grösse / wie einem beliebt/ thun/ un
mithin tretten/ biß die Gruben außgefüllt/ darnac
des allerbesten Grunds/ etwan von altem Mist/ drey
oder vier Finger dick/ darüber schütten und fleißig ver
ebnen/ folgends den Samen darein setzen/ etwan bi
auf den halben Theil in den Grund/wann man abe
nachwerts davon an andere Ort versetzen wil/ist gut
daß anfangs zwey oder drey Kernlein zusammen in
ein Loch kommen/ damit wann etwan eins im Ver-

n dahinden bleibt / doch das ander fürkommen
ge. Wann das Betth also recht zugerüst/und das
etter günstig/komt der Samen gemeinlich in acht
gen / oder alsbald darnach herfür / daß sich die
ättlein anfangen sehen lassen / die erforderen in
er ihrer zarten Jugend / daß man sie zu Nacht
ig bedecke/ und sie also vor den Reiffen geschirmt
den mögen. Die beste Zeit zu säen ist in unseren
den zu außgehendem Mertzen und anfangs April-
am besten / alsbald vor oder nach dem Wädel.
t dem Samen brauchen etliche viel Künst / daß
hn zuvor in Milch/ Wein / Malvasier und der-
chen einlegen/ Bisem/Ambra/ꝛc. darzu thun/ den
lonen hiemit einen gleichen Geschmack zu vermit-
/ auf welchem aber nicht viel zu halten/ weil man
on schlechte Würckung erfahret/ ist auch thunli-
/ wann in einer warmen Frühlings-Zeit/ da sich
Samen ohne Zuthun sonst befürderen kan / kein
st gebraucht / sondern der Samen nur in guten
hen Grund gesetzet werde. Mit dem Versetzen
es die Beschaffenheit / daß etwan 14. Tag/ nach
der Samen herfür komen/ die jungen Melonen-
äntzlein gut zu versetzen/ an dem Ort / da sie hin-
men / sollen Löcher gemacht werden / etwan einen
huh breit und einen tieff/ auch etwan zween weit
einander; die Löcher soll man mit altem Mist biß
zween Finger zufüllen / in Mitten aber ledigen
tz lassen / darein man die jungen Melonen mit
m Mutter-Grund setzen könne/ im Außziehen soll
n den kleinen Wurtzleinen fleißig verschonen/ wel-
s dann beschicht/ wann man den Grund zugleich
nimt / so viel und tieff als einer mit beyden Hän-
fassen mag/ und wann das Ort nahe/ soll man
selben nicht auß Händen lassen/ sondern gestracks

dahin

dahin tragen und setzen / wann aber die Zeit w
und trocken/ sollen sie des Tags vor der Sonnen
deckt werden / biß daß man sihet / daß sie anfa
wachsen und zunemmen. Es sind die Melonen
ters der Art / daß wann sie zum ersten Grad he
schiessen / dasselbe nimmer kein Frucht zu tragen
wohnt / wie weit es auch hinauß wachse / sondern
Neben-Schoß allein / also wo man denen nich
hülff komt / die Frucht mercklich dadurch verhind
wird / dieselbige nun zu befürderen / wann die jun
Melonen etwan 5. oder 6. Blättlein bekommen /
man ihnen den Spitz säuberlich außnemen/ nicht
den Nägeln abklemmen/ sondern mit einem Fi
außstossen/ so gibt es alsbald Neben-Schoß / we
bald darnach anfangen die Frucht erzeigen/ das
sonst lang verziehen/ wann man es alles ohne Un
scheid auffwachsen lassen würde. Jedoch ist mit
sem Außbrechen noch nicht genug/ dann es gibt a
under den Neben-Schossen etliche so gantz unn
und nichts als unfruchtbare Blumen herfür b
gen/ da wird nun ein fleißige und langwierige Erf
renheit erforderet / daß der Gärtner deren fürsich
warnemme / damit er sie bey Zeit abbreche / und
guten Schoß an ihrer Fruchtbarkeit nicht verhind
werden. Hierzu dann auch nicht wenig dienstl
wann man dieselben noch von den unnützen Blum
bey den Gleychen fleißig säuberet/ welches dann
ebenmäßige gute Wissenschafft haben wil/ und n
so deutlich kan beschrieben / als von Hand gewie
und gezeigt werden; diß Säuberen/ wie es geme
lich genennet wird / ist nicht allein nutzlich / und
Frucht ersprießlich/ sondern ist auch sehr lustig/ wa
man keine anderen Blumen sihet/ als da zugleich
Frucht mit vorhanden. Den Melonen beliebet d

gieſſen ſehr wol/ wann es zu rechter Zeit und mit
hter Maß gebraucht wird/ daſſelbe ſoll nicht/ als-
ld ſie herfür kommen/ angefangen werden/ ſondern
ch dem ſie etwas erſtarcket/ und das Wetter dar-
ch beſchaffen/ allein daß es nicht friſch vom Brun-
n angewendet werde/ ſondern nach dem das Waſ-
etwan ein paar Stund an der Sonnen geſtan-
n; den Blättern und Frucht ſoll man in der Ju-
nd verſchonen/ und ſie nicht netzen/ ſo wenig mög-
h/ weil daß ſie dadurch deſto weniger wachſen. Diß
egieſſen ſoll nicht immerdar gebraucht werden/ ſon-
rn nur biß die Frucht über den halben Theil kom-
n/ weil dieſelbe gegen ihrer Zeitigung viel mehr der
röckne als der Feuchtigkeit begehrt/ dann je trocke-
r die Zeit/ wann die Melonen reiffen/ je beſſer und
olgeſchmackter ſie werden. Das Außbrechen ſoll
cht nur einmal/ ſondern ſo offt man ſihet/ daß die
tauden zu viel in das Kraut wachſen wollen/ be-
ehen/ daſſelbe verhindert/ daß ſie nicht zu geil wer-
n/ und die Frucht ihre Nahrung beſſer bekommen
n/ ſonſt da dieſelbe in zu groſſer Anzahl/ mag ſie
ſto weniger groß werden/ wann ein Stauden drey
er vier Melonen hat/ iſt es damit ſchon genugſam.
ie neue Frucht mag nicht leiden/ daß ſie viel be-
hrt noch zu früh etwas darunder gelegt werde/
il ſie daſſelbe an ihrem Zunemen verhinderet/ wann
cht ſtarckes Regenwetter einfallt/ ſoll mit dem Un-
rlegen auffgehalten werden/ biß daß ſie bald außge-
achſen. Man ſoll ſie auch auf einmal nicht gar
nbkehren/ dann daſſelbe dem Stiel verderblich/ daß
e Frucht nachwerts nicht wol mehr ihre Nahrung
kommen mag/ ſondern man ſoll dieſelbe nach und
ach allgemach umbwenden/ damit es dem Stiel
cht ſchaden/ und alſo die Frucht deſto beſſer reiffen
möge.

möge. Es ist kein Frucht/ die also zu rechter Zeit we
abgenommen seyn/ als die Melonen / dann wa
dasselbe zu früh oder spat beschiht / ist es dero s
nachtheilig; die rechte Zeitigung der Melonen
wann neben der schönen Farben und lieblichem G
ruch der Stiel sich anfahet von dem Leib schelen/ a
dann soll man nicht länger verziehen/ weil sie inn
halb 24. Stunden/ wann es heiß Wetter ist/ sch
umb etwas verzeiffen mögen / sonderlich die kle
verzuckerten (*Melo rotundus parvus*) wann man
aber hinweg schicken wolte/ mag man sie umb etw
zeitlicher abnemen/ den Stiel aber von Hand la
abreissen / so mag alsdann die Frucht underwegs
ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen. Den reif
dann / so man etwas länger behalten wolte/ soll m
mit dem Messer in Mitten der Länge nach einen zi
lichen Riß geben / und etwan in kühle Keller thun/
mögen sie dann sich desto länger gut behalten. Ja
Frantzosen haben im Brauch nach Abbrechung d
Stiel allein zu krümmen (*entortiller*) und die Mel
nen eine Zeitlang ligen zu lassen. Bey spaten Jah
gängen ist in unseren Landen sehr gut / daß man
Melonen bey ihrer Zeitigung zu Nacht mit Gläser
oder anderem bedecke / dasselbe kan auch nutzlich g
braucht werden / wann es zu viel Regenwetter geb
wil/ dann durch diß Mittel mögen sie nicht allein z
Zeitigung befürdert werden / sondern werden au
viel natürlicher und besser zu essen/ weil sonst auf de
gleichen Melonen/ die spat in Jahrgang oder in vi
Regen kommen / wenig zu halten / als die gar lin
und ungeschmackt werden. Wann endlich nun d
Zeit kommen / daß sie zu reiffen anfangen / so mu
man des Tags zum wenigsten zweymal den Mel
nen-Garten besuchen : sonst überzeiffen sich etlich
leich

ht/ werden weich/ und voll Wassers/ sonderlich
kleinen Zucker-Melonen. Man erkennet aber/daß
Melonen gut seyn abzunemen/ auß folgenden Zei-
n: 1. Wann es scheinet/daß der Knopff sich von
n Leibe der Frucht ablösen wil. 2. Wann die klei-
Rancke / daran der Knopff sitzet / vertrocknet.
Wann nie Frucht beginnet unden gelb zu werden;
d 4. Einen Geruch zu geben. Die aber täglich
dergleichen umbgehen / haben diese Erkanntnuß
Gesicht/ und wissen sie zu underscheiden an Ver-
erung der Farb / wann sich eine Gelbe zwischen
Rippen zeiget. Nemet also dann euere Melonen
nach dem sie reiff werden : jedoch mit nachgesetz-
Underscheid. Im fall sie sollen fern versendet
den/ so nemet sie ab/ so bald sie zu verändern an-
gen / damit sie auf dem Wege vollends reiffen.
llen sie in dem geessen werden/ so nemet sie ab gantz
f/ und weil an einer warmen Melonen keine An-
mlichkeit/ so leget sie in einen Eymer mit frischem
asser zur geschwinden Abkühlung. Die Reiffen
nan etwas länger auffhalten wil / leget man auf
Brett in einen kühlen Ort/ und brauchet sie/ nach
n sie mürbe werden: es ist auch gut befunden/ daß
n ihnen vorher einen Riß der Länge nach mit ei-
n Messer gibet. Man lässet im Abnemmen einer
n Melone ihren Knopff/daran der Stiel sitzet/mit
y oder drey Blättern zur Zierde: sintemal wann
der Knopff genommen wird / so verziehet sie wie
Faß Wein/ welches spundloß liget. Wann auch
Augsten viel Regen einfallen/ und es scheinet/ daß
wegen die spätesten Melonen nicht zur Zeitigung
men wurden: so brechet sie lieber/ und leget sie in
bs-stroh / darinnen können sie vollends abreiffen.
chließlich wollen wir hiebey fügen die Zeichen/ dar-

auß man eine vollkommene Melone erkennen k
derselben sind sieben: 1. Sie muß nicht zu gr
noch zu reiff seyn. 2. Sie muß volle Nahrung
habt haben/ und an einer lebhafften starcken Pfla
gewachsen seyn. 3. Sie muß dennoch nicht du
hefftige Hitze zu einer gar zu schnellen Zeitigung
trieben seyn. 4. Sie muß haben einen kurtzen di
Stiel. 5. Sie muß seyn schwer in der Hand. 6. N
weich/ sondern härtlich im drucken. 7. Inwendig
trocken und röhtlich.

II. Der Cucumeren befinden sich etliche Gatt
gen an Farben und Grösse underscheiden. Bey
hat es fürnemlich zwo Gattungen/ grün und w
under den grünen befindet sich auch etwas Un
scheids/ dann die einen mehr und gröber geknöp
als die anderen. An etlichen Orten Franckreichs
es auch in Gestalt einer Schlangen/ dannenhe
den Namen bekommen. Wann die Cucumeren
die ordenliche Zeit ihres Gebrauchs kommen/ wer
sie all ins gemein gelb/ da im Gegentheil/ wann
Melonen anfangen gelbe Farb gewinnen/ eine An
gung ist/ daß ihre Zeitigung vorhanden. Neben
sem Underscheid befinden sich noch viel andere
schen den Melonen und Cucumeren/ es sey der
stalt/ Geruch/ Geschmacks/ wie auch anderer Zu
len halb/ dann die Melonen gar ungleich beschaf
klein/ groß/ mittelmäßig/ rund/ lang/ rauch/ gl
etliche eben/ andere dann mit tieffen Krinnen
hohen Rippen/ daß ein Lust und Freud anzuseh
neben dem angenehmen und lieblichen Geruch/
sie bey ihrer Zeitigung von sich geben/ welches
aber bey den Cucumeren nicht befindet/ dann di
ben viel mehr eines widrigen und verdrießlichen
ruchs/ auch an underschiedenen Gestalten nicht

nigfaltig beschaffen. In dem Essen dann gibt es
n gröſten Underscheid/ den man auch nachwerts in
Würckung gespüren kan. Auß diesen Ursachen
sich nicht genugsam zu verwunderen/ daß etliche
den alten Griechen und Römeren/ wie dann hie
n auß *Plinio* auch schon angezogen worden/ das
Sort *Cucumis* für ein *Genus* brauchen/ under dem
auch die Pheben (*Pepones*) und Melonen begreif-
/ denselben ist auch nachgefolget *Fuchsius*. Diß aber
nt erstlich her auß ungleichem Verstand der Na-
n/ darnach daß einer dem anderen ohne weiteres
wegen nachgefolget/ und dann für das dritte auß
angel einer satten und gewissen Erfahrenheit. Und
wol sich ein solcher grosser Underscheid und Un-
ichheit bey den Melonen und Cucumeren befindet/
sind sie doch in dem einandern mehr ähnlich und
ich/ was ihr Pflantzen und Abwart erforderet/ dañ
s vorher von den Melonen weitläuffig discurirt
rden/ dasselbe mehrentheils auf die Cucumeren
gezogen werden/ jedoch mit dem Anhang/ daß
Cucumeren mehr Feuchtigkeit als die Melonen
ordern/ darnach daß sie die Kälte etwas besser er-
en mögen/ weil sie nicht so zart/ begehren auch nicht
vollkommen der Sonnen/ dann sie mit wenige-
n zu frieden/ sie können auch ohne das Außbrechen
l fruchtbar werden. Die Cucumeren soll man an
Stauden nicht gelb lassen/ es sey dann zu dem
amen/ die andern aber/ so man zu der Speiß brau-
n wil/ sollen zuvor abgenommen werden/ wann sie
b gewachsen/ sind sie am besten/ weil sie dann zuma-
noch nicht viel Feuchtigkeit gefasset/ und also desto
niger schädlich/ auch wegen der noch kleinen Ker-
n mehr angenehm als die grossen; man bereite aber
se Frucht gleich wie man wölle/ so ist sie doch vielen

weniger gesund und angenehm/ in der Hitz und ni
zu viel auf einmal genossen/ ist sie nicht undienstlu
sind also die Cucumeren für starcke Mägen/ die al
wol verdäuen mögen/ am besten.

III. Wie die Kürbsen an Kraut und Frucht
gröber sind als die Cucumeren und Melonen/ als
forderen sie auch nicht so viel Fleiß sie auffzuzieh
aber wol viel mehr Nahrung/ also daß ihnen ne
einem geschlachten Erdreich guter alter Bau sehr
beliebet/ insonderheit ein frischer neuer Auffbruch/
fleißig umbgehacket wird. Es ist an vielen Orten
Brauch/ daß man die Kernen an dem May-abend
das Erdreich steckt/ darnach daß man den Spitz
den kehrt; das erste befindt man viel zu spat/ sond
ist nutzlicher/ daß man sich damit besser befürdere/
alsbald nach den Melonen und Cucumeren den S
men setze/ auf daß man desto ehe Frucht davon
kommen möge/ als welche arbeitsamen Leuten in
nem Jahr-gang/ da es nicht viel Obs gibt/ sehr
bekomt. Das ander belangend/ sind zwar die al
Griechen und Römer auch der Meynung gewes
daß im Setzen der Spitz am Samen unden gek
werden solle/ so stosse dann der Keist oder Keimen
leere Hülschen übersich/ und werde hiemit die Fru
desto grösser/ das man doch nicht befindlich gespü
können/ aber wol/ wann der Spitz übersich gek
wird/ der Samen ehe dann auf die andere Form
für komen/ ist also hieran nicht viel gelegen. Die
ckene Zeit ist ihnen nicht dienstlich/ deßwegen so
die Stauden mit rohem Küh-mist/ darin kein St
sey/ umblegt werden/ damit das Erdreich ab d
Beschütten nicht ungeschlacht gemacht werde/ u
beyneben seine Feuchtigkeit under dem Mist de
besser behalten möge/ welches die Stauden an d

Wach

Wachsen und Zunemen also mercklich befürderet/
daß man dasselbige augenscheinlich spüren kan.
auf dem weiten Platz/ so die Kürbsen einnemmen/
will man achtung geben / damit man die Stauden
nicht zu dick lasse / sondern die kleinsten / so viel von-
nöhten / außziehe. Es gibt auch nachwerts sehr viel
nütze Blumen / die der Frucht ihre Nahrung be-
nemen/deßwegen dieselben/so sie noch klein/abbrechen/
auf daß sie desto gröſſer und vollkommener werden.
Sonst beliebt ihnen besser auf einem umbgehackten
Grund sich außzubreiten / als an Gehälden hinauff
zu steigen. Es sind auch die Kürbsen/so auf dem Bo-
den ligen/viel schwerer und besser als die/so an Gehäl-
den hangen/ allein daß man die auf dem Boden mit-
den etwas wenig umbkehre/ aber nicht zu viel auf ein-
mal / damit sie aller Orten an dem Leib und an der
Farb gleich werden mögen. Es sind zwar andere ei-
ner anderen Meynung; die Erfahrenheit aber / auf
die wir uns beruffen/ wird bezeugen/ was hievon zu
halten seye.

Das Vier und Viertzigste Capitel.

Von Artischau und Carden.

UNder allen Garten-Gewächsen/ so in unseren Landen durch den Winter im Garten verbleiben / ist keines schwerlicher hindurch zu bringen als die Artischau: nicht nur von der Kälte/sondern auch der Nässe wegen/ weil sie leichtlich faulen/ also daß sie neben einer fleißigen und unverdrossenen Wartung auch nicht ein geringe Erfahrenheit erfordern/ wann man etwas namhafftes davon bekommen

wil/ deßwegen ist zuvorderst sehr viel daran gelegt
daß man hierzu ein Ort erwehle/ so den Artisch
dienstlich und bequem/ dasselbe soll nun der Bei
ab- und der Sonnen wol-gelegen seyn/ dann wa
sie den kalten Lüfften zu sehr underworffen/ sie schw
lich durch den Winter kommen/ und nachwerts de
weniger außgeben mögen. Und wann gleichwol d
Ort der Artischau Natur gemäß beschaffen/ so w
doch weiters erforderet/ daß man gleich anfangs d
Boden recht zurüste und bereite/ derselbe soll nun
wan eines Knyes tieff/ weil die Artischau mit ihr
Wurtzeln tieff hinunder wachsen/ auffgehacket/ d
Grund wol gesäuberet und gereiniget/ auch zugle
mit gutem altem Mist vermischt werden. Es werd
zwar die Artischau so wol vom Samen als Schoß
gepflantzet/ es ist aber damit in dem ungleich besch
fen/ daß es mit dem Samen viel langsamer zugeh
deßwegen besser die Schoß hierzu zu gebrauchen/ d
selben soll man nun wol erstarcken und etwas wur
len lassen/ ehe daß man sie vom Stock abbreche/
nemen sie in kurtzem mercklich zu/ an statt daß d
schlechten lang/ auch zu zeiten gar dahinden bleibe
Im Setzen soll das Kraut abgehauen/ und nic
mehr als etwan einer Hand breit gelassen werden/ d
Schoß sollen auffs wenigste eines guten Schu
weit von einander/ auch nicht zu tieff in die Erd
kommen/ weil ihnen dasselbe am Wachsen verhi
derlich/ in die Löcher/ darein sie gesetzt werden/ ist gu
daß noch mehr alter Mist under den Grund ve
mischt/ gethan werde. Wann aber zum Anfang d
Zeit zu trocken/ sollen die gesetzte Schoß des Tags b
deckt/ auch wo vonnöhten/ mithin begossen werden
welches ihnen zu nicht geringer Beförderung dien
Die beste Zeit ist im Frühling undergehendes un

wach

achsenden Monds / wann dann die Schoß etwas
wurtzelt / in ein gut Erdreich und fleißige Abwart
kommen / mögen sie gegen dem Herbst darnach allbe-
t ihre Frucht tragen / alsbald nun dieselbe von dem
tengel weggenommen / soll derselbe dem Grund
en abgehauen werden / damit es an dessen statt an-
re frische Schoß geben möge. An dem Einmachen
f den Winter wil am meisten gelegen seyn / dasselbe
er wird an einem Ort nicht wie an dem anderen
braucht / etliche nemen hierzu Eychen-Laub / andere
ußbäumen / etliche dann Spreuer oder Sägspän.
ürnemlich aber wird gebraucht roher Roß-mist / als
elcher wegen seiner starcken Hitz mehr dienstlich / bey
m jedoch die Gefahr / daß in einem nassen Winter
e Artischau gern darunder faulen / under den ande-
n Sachen aber leichtlich gefrieren / wie wir dann
as ein und andere erfahren / und deßwegen nach
Mitteln getrachtet / wie man die Artischau besser durch
en Winter bringen könnte. Derowegen / erstlich /
nd hierzu sonderbare Deck-hüt und Stroh / in Form
er Immen-körben / aber nur halb so groß / und oben
was zugespitzt / damit das Wasser ablauffen möge /
nachen zu lassen; darnach ist alles Kraut biß auf ein
alben Schuh abzuhauen / mit trocken Spreueren
ol zu überlegen / und die Hüt darüber zudecken / und
ugleich mit rohem Roß-mist umbgeben / daß man
ichts als die Hüt obenher sehen können. Durch diß
Mittel sind die Artischau den gantzen Winter über
rocken verblieben / und wann schon etliche bey zu
arter Kälte gefroren / jedoch auf den Frühling von
euem geschossen / und zeitlich Frucht bekommen.
Wann aber einer die vor-angedeute Form des Ein-
nachens lieber brauchen wolte / ist es mit dem blossen
Laub / was Gattung dasselbe sey / nicht genugsam /

sondern ist vonnöhten/noch etwas weiteren Schirm darüber zu thun/ damit die Artischau desto wenig gefrieren mögen; darnach soll das Säg-meel nic von grünen/ sondern dürren Bäumen genommen w den / als welches weniger Feuchtigkeit an sich zieh und also auch desto weniger faulet. Den Roß-m dann belangend / soll derselbe nicht gestracks auf d Artischau kommen/ weil sie davon etwan faulen/ so dern soll man über die Stöcke Stecklein Creutz- u Boden-weiß in die Erden stecken/ damit die Sch darunder etwas Luffts haben/ und also desto leicht durch den Winter kommen mögen. Der gröste Sch den beschiht offtmalen zu außgehendem Winter/ wo man vermeynt derselbe hinüber sey / und also die A tischau bloß gibt/ aber noch etwan ein harte Kälte e folget / alsdañ die jungen zarten Schoß dieselbe nic erleiden mögen; in diesem Fall / wann die Scho Schaden empfangen/ soll man sie nicht viel anrühren sondern von sich selbs sich wiederumb erholen lassen so gibt es alsbald andere/ so die vorigen ersetzen. Wa dann kein Gefahr mehr zu besorgen/ soll man die A tischau nicht also von freyen Stucken auffwachse lassen/ sonderlich die/ so viel Schoß erzeigen/ weil di selben einandern dergestalt verhinderen/ daß es weni namhafftes von Frucht geben kan. Deßwegen so man den Stock um etwas entblössen/ und die schlech ten Schoß hinweg nemen/ wann sie schon noch nich zu gebrauchen/ auf daß die anderen desto besser wach sen/ und man nachwerts etliche zum Setzen nemmen könne / die übrigen dann zu der Frucht stehen lassen welches den ein und anderen trefflich wol bekom Andere aber wollen/ daß man dieses Erbrechen (*Ch*
ärer) vor dem Winter vornemen solle/ damit die über bliebenen Schoß auf den Frühling desto besser wach

sen/

/und sich mit der Frucht befürdern können/ist aber
r für warme/und nicht für unsere Schweitzerische
nd; dann wie weniger man vor dem Winter die
den auffthut / wie besser sie durch denselben ihre
Särme behaltet/hiemit die Stöck auch desto leichter
durch kommen und zuneẽmen mögen. Ins gemein
ebt den Artischau sehr wol/ wann man ihnen mit
rem altem Mist zu hülff kommet / weil sie denselmehr als andere Garten-gewächs erforderen/ohn
chen sie ihre Frucht nicht vollkommen herfür brin-
. Sie wollen auch neben ihnen keine andere Gechs/ so ihnen ihre Nahrung entziehen / nicht wol
en/ sonst an Orten/ da undenher der Boden von
runn-quellen etwas befeuchtet wird/wil ihnen am
ten gefallen / dann sie alda die schönste Frucht benmen; hierauß abzuneẽnen / daß sie an trockenen
inen das Begiessen nohtwendig erforderen. Zur
peise brauchet man ins gemein die gantze Frucht/
nn sie nunmehr vollkommen/also daß sie im Wasmürbe gesotten / mit ihrer eigenen / oder Hüner/
ndfleisch oder Erbs-brühe / neben Butter / Saltz
) Gewürtz abgemacht werde. Wo man aber der
tischocken die Menge hat/ schneidet man nur die
öden/ als das beste Theil herauß/und richtet sie zu/
weder wie jetzund gemeldet/ oder man bratet sie in
utter/Jngwer und Saltz darüber streuend. Von
gen werden diese Böden auch rohe mit Saltz und
effer genossen. Pasteten davon zu machen/ geschi- also: Man siedet vorher etliche Stück Artischon mürbe/ und lässet sie erkalten; darnach nemmet
gröste oder ansehnlichste/ beuget die Schelffen von
ander/ hebet behende die unzeitige Blume biß auf
n Boden herauß und werffet sie weg: die Artischock
r selbst setzet in ein Pastet / und von den übrigen

leget nichts als die Böden mit hinein: ferner th
hinzu Butter/ Gewürtz/ und eine zubereitete Brü
und lasset es backen.

II. Spanische Carden oder Cardonen (*Cinara*
nosa, cujus pediculi esitantur, C. B.) sind ein sonderl
Geschlecht von Artischocken/ gantz stachlicht/ und la
von Blättern/ davon die Frucht klein und zum e
nicht dienlich: die Stengel aber kan man/ wann
wie die Seleri oder Endivien geweisset werden/ in
Kuchen wol brauchen. Man zeuget sie auß Sam
aber besser auß Absetzlingen/ auf die Art wie die A
schau: wiewol die Cardonen so genauer Wartu
kaum bedörffen. Weil aber die Erfahrung bezeug
daß die abgeweissete Stengel der rechten Artischoc
viel süsser und viel zärter seynd/ als der so genann
Cardonen: so befleißiget man sich dieser nicht sond
lich mehr/ sondern bleibet bey jenen/ und pflantzet
auf folgende Weise: Erwehlet under euern Artisc
cken die stärckesten Stauden/ welche ihre Frucht z
allerersten reiff gemacht. Hievon brauchet erst
Frucht nach Belieben: darnach schneidet den S
vollends weg biß an die Erde/ die Blätter bindet
gleich zusammen mit Stroh/ doch nicht gar zu v
alsdann bedecket sie mit langem Oferd-mist zwo o
drey Wochen/ damit der Hertzkoll inwendig w
und mürbe werde. Nachgehends kan man derse
mehr also machen biß an den Winter: alsdann m
sen die übrigen in den Keller gebracht und in So
biß an die Blätter geleget werden/ so weissen sie
auch ab. Von diesen Cardonen nun oder abgew
seten Artischocken kan man zweyerley brauchen/
Hertzkoll und die besten Stengel umb den Hertzk
Jenen schelet rein ab/ und werffet ihn in frisch W
ser/ biß zur Mahlzeit: alsdann leget ihn rohe in
Schü

chüssel / und auf dem Rande Saltz mit Jngwer
d / Pfeffer vermischt / so isset mans zum Gebratens.
ie besten Stengel aber schneidet Fingers lang von
ander / schelet die außwendige Haut weg / kochet sie
t Wasser / biß sie mürbe werden: alsdann machet
ab mit Fleischbrühe. Diese zarte Stengel können
h mit Zucker condiret werden. Ja vast auf solche
t lassen sich auch die starcken Stengel der grossen
rten / *Lappæ majoris*, C. B. welche bey uns wild
chset / zurichten / und schmäcken den Cardonen nicht
r ungleich.

Das Fünff und Viertzigste Capitel.

on Samen-Früchten / als da sind arten-Erbsen / Bonen / und Welsche Bön- n / Caffe / ꝛc. Kümmel / Fenchel / Coriander / nis / und andere Gewürtz / so zu obigen rüchten gebraucht werden / als Zimmet / Nägelein / Muscatnuß / ꝛc.

VOn den Garten-Früchten / so Samen tragen / seynd allervorderst sehr angenehm die Kiefel oder Garten- (dann von Feld-Erbsen / *Pisa majora & minora*, im Ersten Buch vom Ackerbau geredt worden) Erbsen. Der Erbsen befinden nun mancherley / under denen die grossen rohten / denen alles gut / unlängest bey uns gemein wor- / sie befürderen sich mächtig mit ihrem Wachsen / ß sie zeitlich zu gebrauchen; darnach ist eine Gat- g weiß / seynd zärter / an denen die Hülschen auch zu essen; der anderen Gattungen / da nicht alles / achtet man wenig in den Gärten / dann allein ei-

ner

ner Gattung schwartz/ so die Mäuß sollen vert
ben/wollen aber schlechte Würckung mitbringen/
daß auf dieselben nicht viel zu setzen. Es erforde
die frühen Erbs einen guten geschlachten auch
gebauenen/ auch nicht außgenutzten Grund; bey
Säen der Erbsen in gemein ist auf den Mond fle
achtung zu geben/dañ nicht bald ein Garten-gewä
sich also nach demselben richtet: Deßwegen solle
nicht im Neumond gesäet werden/ sonst werden
weniger fruchtbar/ sondern umb das Erste Vierth
auch nicht in abnemmendem Mond/weil solches
dem Gekócht undienstlich; man soll sich beflei
daß sie wol in das Erdreich kommen/ damit sie
wol wurtzeln/ und hernach die Kälte zum Anf
besser erleiden mógen; sie wollen nicht dick gesäet s
sonst es ihnen verhinderlich; an etwas kalten O
ist gut/ daß sie mit langem dünnem Mist bede
werden/ auf daß ihnen die Reiffen zum Anfang d
weniger schaden mógen. Wann sie dann herfür k
men/ sollen sie nicht alsbald besteckt werden/ weil
nen dasselbige die Sonn auffhaltet/ und also a
rem Wachsen und Fruchtbarkeit verhinderlich/
wegen soll man damit verzug haben/ biß daß s
was erwachsen/ und man gespüren kan/ daß sie
wollen anfahen anhencken/ so ergreiffen sich gleich
Stecklein/und wachsen an denselben lustig hina
daß sie bald darnach ihre Blust erzeigen. Es be
sich zu zeiten/ daß entweders der Jahr-gang oder
Erdreich ihnen weniger angenehm/ daß sie anfa
auß ihrer guten Art zu schlagen/ und nicht mehr
vollkomen gut zu essen/ welches sie bey ihrer Zeitig
mit dem bezeugen/ daß die Kieffel aussenher glatt
eben werden/ dieselben soll man nicht weiters zu
Samen gebrauchen/ sondern allein die/ da man s

ß die Erbs in den Hülschen scheinbar underschei-
n/und die Kieffel uneben/man soll sie auch in glei-
em Mond/wie hie oben angedeutet worden/oder
was besser bey dem Wädel abnemen. Mit denen
er/so man zu dem Gekoche brauchen wolte/soll man
h besser befurderen/und gleich nach dem Neuen/
werden sie alsdann desto geschlachter.

II. Bohnen seynd gleichmäßig eine gute Kuchen-
peiß/welche/wann sie noch nicht gar starck seynd/
t sammt denen äusersten Schalen oder Schelffen
arm gekocht/und auch in den Gärten gepflantzt
rden. Sie wollen kein hohes noch sandiges/son-
n ein nidriges gutes und vor dem Winter umb-
grabenes Land haben. Die Zeit zu säen ist/wann
r Frost vorbey/im ersten Monds-Viertel/da man
nn dieselbigen Reihen-weiß/wann sie vorhero im
Wasser auffgeschwellt/eine zwerch Hand breit von
ander stecket/worauff sie bald auffwachsen/die ober-
n aber läßt man gemeinlich zum Samen stehen.

III. Zu den Bohnen gehören die Welschen Bohn-
n oder Faseolen/welche deßwegen auch Welsche
ohnen genennet werden/und von underschiedlichen
arben zugleich auch in der Kuche zum verspeisen sehr
enlich seynd; under denen die gar weissen am mei-
n gerühmet werden. Ins gemein haben sie diese
rt und Eigenschafft/daß ihnen ein guter weiter
latz und freyer Lufft neben der Sonnen sehr wol
liebt/also daß sie weniger wol wollen/wann man
e in ein Betth zusamen setzt. Deßwegen wann Ge-
genheit vorhanden/ist nutzlich und gut/daß man gu-
n feißten Grund an ein Häufflein zusamen schütte/
nd die Böhnlein darein setze/so wachsen sie an den
Steckleinen lustig hinauff/und werden überauß
uchtbar. In Gärten aber/da sich solches nicht schi-

cken

ecken wolte/ soll man ihnen einen solchen Platz erwe
len/ da sie mit ihrem Schatten anderen Gewächs
nicht verhinderlich/weil sie mächtig in die Höhe wa
sen/ darzu dann auch dienstlich/ wann man nur R
oder andere gerade Stecken darzu thut/alsdañ wa
sen sie umb dieselbige hinauff/ und erbreiten sich nic
daß sie also desto weniger Schatten geben/ sonderl
wann sie zu Anfang etwas weit von einander ges
worden. Des Monds halb hat es eine gleiche B
schaffenheit wie mit den Erbsen / also daß man s
nach denselben richten soll/ sonst da einer dieser Böh
linen anderer Gestalt zu pflantzen wolte/ seynd die a
gedeuten Häufflein sehr dienstlich und nutzlich/ da
sie also wol und reichlich belohnen/ daß nicht bald
andere Gattung Sommergewächs sie übertrifft. In
Küche brauchet man die gantze Schoten/weil sie no
jung und mürbe. Und zwar schneidet man die Sp
tzen ab/ ziehet die Fasen auf beyden Seiten herund
schneidet sie in stücke/und kochet sie in Wasser wol a
Solche gekochte Schelffen nun können 1. Wie
Salat zubereitet werden. 2. In ihrer eigen Brü
also daß man Zwiebeln/ Peterstlien/ Thymian od
Majoran dran schneidet/ machet sie ab mit Butt
nnd Saltz/ und bestreuets mit Jngber. 3. Oder gi
set das Wasser davon/und bratet sie in einer Pfan
mit Butter und Gewürtz. Die reiffe Bonen aber w
den wie Erbsen zu einem Gemüse gekochet/ mit süs
Milch / Butter und Saltz verbesseret : oder werd
auch gantz gelassen.

IV. Und weilen die Welschen Böhnlein geröst
vast ein gleichen Geschmack haben wie wol-geröstet
Caffe/ wird nicht übel gethan seyn / so wir von de
Caffe auch etwas melden. Es ist nemlich das Caffe
ne Art von Bohnen/ welches bey Mecha in Arabi
wächs

chset / ist in der Grösse und Form ablänglicht-
nd/ wie andere Oliven; der Handel damit ist in
gantzen Türckey so groß/ daß allein die Maut da-
n dem Groß-Herzen eine nicht geringe Summa
rlich einträgt. Der davon gemachte Tranck wird
h in Europa gebracht/und findet man bey uns wie
Pariß etliche Läden/wo es verkaufft wird/wie das
rnal des Sçavans T. IV. An. 1675. p.35. bezeuget. Die
aber machen diese Zubereitung auf zweyerley
eise / erstlich allein mit der Haut oder Schelffen
ses Gewächs/ oder nur mit dem Kern/ doch soll der
anck vom Kern nicht so kräfftig seyn/ als der von
Schelffen/und sie haben gemerckt/ daß diese beyde
affte von underschiedlicher Würckung sind / der
e kühlet und erfrischet/ der andere aber erhitzet und
rmet; sie braten die Frucht oder den Kern am
uer/ oder rösten es in einer Pfannen/und rühren es
t einem höltzernen Löffel biß es bräunlich / doch
ht verbrennt wird/ machen ihn hernach zu Pulver/
d infundiren es einen Tag lang im Wasser; die
ürcken lassen das Wasser sieden / werffen hernach
s Pulver hinein/ und siedens abermal so lang/ biß
nicht mehr bitter ist (ohne genugsame Kochung/
ürde es sonst allezeit eine Bitterkeit haben) die *Dosis*
ses Pulvers ist von keiner gewissen Regel/ meistens
er mischet man under drey Pfund Wassers zwo
ntzen dieses Pulvers/ was sich setzt am Boden/ kan
an / mit Zuthun eines frischen / folgenden Tags
eder brauchen; man kans frühe/ und zwo Stund
ch dem Essen gebrauchen. Die dieses Wasser noch
ler und besser haben wollen/ werffen etwas von Zu-
r/Zimmet und ein wenig Nägelein hinein/ welches
nen eine angenehme Schärffe machet/ daß es desto
sser nähere; sein Gebrauch ist in Türckey so gemein/

als

als der Wein in unseren Wirthshäusern/ daß a
die Aermsten daselbst täglich zwey oder dreymal
von trincken / ja daß die Männer schuldig seynd i
Weiber damit zu versehen. Ins gemein wird da
gehalten/diß Getränck erwärme und stärcke den M
gen/eröffne die innerliche *Obstructiones* der Leber u
des Miltzes. Hr. D. Leonh. Rauwolff schreibet
seiner Morgenländ. Räise *P. I. cap.* 8. *p.* 102. diß
tränckе seye so schwartz/ nahe wie Dinten/ so sie d
auß tieffen Porcellana-Schalen / so warm/ als sie
erleiden kön̄en/begierig trincken. Die Experienzen
man bey uns und in Engelland/Schweden und D
nemarck/ von diesem Tranck gethan hat/ beweis
daß das Caffe sehr nutzlich sey in den Flüssen u
Catharzen die auf die Brust fallen/ in den Verstellu
gen der Monats-Zeit und des Harns/ in der Au
steigung und *Ebullition* des Geblüts/ in Abnem̄u
der Kräfften / wider die Winde/ Wassersucht / Ub
fluß der Gallen / Schorbock / Sörze / *Melancholi*
Hypochondriacam, Stein und Sand/Podagram/F
lung des Geblüts/ und Verlierung des Lustes z
Essen / dienet auch den schwangern Frauen zu
förderung ihrer Niderkunfft / ist absonderlich der
nutzlich/ die viel Früchte rohe essen; es wird gemä
lich nach und nach eingeschlurfft / weil man es
warm trincken muß/ sonst wurde man das Maul v
brennen. *Doct. Willis* schätzet sie über alles hoch/ weg
ihrer Tugend/ das Kopffwehe zu vertreiben/ und v
sichert/ er habe solches so offt und so glücklich gebr
chet/ daß er sich darwider keines andern mehr gebr
che in solchen Fällen/ dann es schlage die auffsteig
den Dünste nieder/ die sonst ins Hirn steigen/ und
man alle Abend ein Gläßlein davon trincke / kön
man ohne Schaden etliche Nächte wachsam bleibe

Doct. W

T Willis vermeynt/alles komme von der Natur die-
Frucht/ davon die Rinden oder Schelffen warm
ersten- und trocken im andern Grad/ der inwendig
rne aber mittelmäßig und temperirt sey/ doch tröck-
es den Menschen auß/ und daher seynd die jeni-
/die es zu übermäßig neñen/ meistens dürr und
ger; doch/ ob der Mißbrauch gleich zu tadeln/ so
t es gleichwol die Erfahrung/daß dieses Getränck
he nüchtern mit ein wenig Zucker genommen/ sey
lbekoñlich/ und der Gesundheit sehr bequem und
ständig.

V. Auß Anlaß des Caffe geschiht auch billich mel-
ng anderer freñden Getränckeñ/als da ist Thee und
ocolata; Von dem Thee schreibet *P. Martinus in
ante Sinico*: Das Thee habe schier Blätlein die
nGerwerbaum ähnlich seyn/doch sey es kein Baum
dern eine Staude/ und werde gepflantzt/ habe eine
sse auf gelblicht sich ziehende Blüte / nach der
üte folgen grüne Beer/ die hernach schwartz wer-
; zum Tranck werden im Frühling die ersten Blät-
gesamlet mit grossem Fleiß/ und eines nach dem
ern abgeklaubt/in einen eisernen Koch-Topff oder
ssel gethan/ und bey einem gelinden Feuerlein ge-
rmet/ darnach auf einer subtil geflochtenen Decke
t den Händen zusañen gewickelt/ wieder am Feuer
ärmet und getröcknet/ und wieder zusammen ge-
nden/ biß es gantz dürre worden; sie verwahrens
istens in zinnernen Gefässen/ damit es nicht feucht
rde oder außdünsten könne. Wañ mans brauchen
/ wirds in ein siedend Wasser geworffen/ so thun
) die Blättlein wieder auf und werden grünlicht/
ben auch das Wasser also/ und wolriechend; nem-
) zu einer halben Maß Masser ein Löffel voll der
lättlein in einem sonderbar darzu gemachten Thee-

oder Caffe-Geschirr/ mit einem Hänlein / durch n
ches es in kleine Schalen lauffet / und so warm /
es zu erleiden/getruncken wird/ mit/ oder welches
ser/ohne Zucker/ sonderlich Morgens frühe in nüch
ren Magen. Und da man es zu den Glieder-Kra
heiten oder zum Stein / wie auch zur Beförderu
der *Digestion* oder *Chilosis* wolte/so konnte man We
stein in einem geschicklichen oder nur Brunnenwas
so viel man kan/zergehen lassen/ und solches vom
taro impregnirtes Wasser zur *Infusion* gebrauch
und hat man zu mercken/ daß zur Beförderung
Chilosis solch *Infusum* oder auch *Destillatum* am f
lichsten ins Essen oder anfang dessen gebraucht we
Die Eigenschafft des Thee ist nicht allein in Glied
Stein-sonder auch Haupt-und Brust-Kranckhei
zu vertreiben nemlich im Podagra/ Sand und Gr
den Augen-flüssen / Schwermuht des Haupts/ d
Schwindel/der Engbrüstigkeit/dem Hertzklopffen
zu widerstehen / wie auch den schwachen Magen
stärcken mit oder ohne Betonien; Insonderheit
dienet man sichs zur Verhütung der Truncken
wann mans vor dem Zechen einnimt; oder zur
treibung der Dünste/ welche vom Rausch entste
wann mans nach dem Trincken trincket. Wer a
den Schlaff zu wehren sucht/der lasse sich dieses Kr
befohlen seyn. In Summa/man hält darfür/daß
die Kräfften des Menschen stärcke / und die Zufälle
demselben auß böser Lufft und sonsten entstehen k
nen/ verhüte. Wann wir aber gut Schweitzeri
treu und auffrichtig unsere Gedancken offenbah
sollen / so müssen wir bekennen / daß wir in unser
geeigneten Schweitzerland an schlechten Kräutern
nen Mangel haben/ die doch eben so viel/und etw
noch mehr als Thee und Caffe thun/ wann wir ih
gl

ich alle obige gute Würckungen in reicher Maß
schreiben. Nur ist es unsere Neugierigkeit / welche
rn viel Gelt unnöhtig außgibt. Die Mittel / die
y und umb uns wachsen / treffen am besten mit unser
chweitzer Natur ein / weil sie einerley Lufft und *Cli-*
haben. Warumb gebrauchen wir uns nicht der
len Salbey / welche doch von den Niderländern na-
r Ost-Indien geführet / von diesen Barbaren als
e Waare von sehr hohem Werth gekauffet / und
e Thee gebraucht wird. Haben wir nicht Proben /
ß das Wasser / in welchem Ehrenpreiß wie Thee
d Caffe gesotten worden / ungläubliche Sachen
than / wie das kleine *Duodez*-Trăctătlein von Vero-
ca Hr. Dr. Francken (*Veronica Theizans*) gewiesen.
Was thut nicht Gamanderlein in Glieder-Schmer-
n / davon im Guld. Artzney-Schatz; Tausendgul-
nkraut curirt *perfect* die Fieber / ein quintlein davon
geben / wie die *China China*. Steinleberkraut thut
under in Anfang der Lungensucht / item Maßlieben
Milch gesotten. Was Respect haben die Wach-
lderbeere bey denen Nordischen Nationen? Wie
ch achten wir sie? Muß nicht ein jedes fremdes / so
sagen / hergeloffenes Kraut mehr / als ein einheimi-
her guter Schweitzer gelten. Mit einem Wort:
s ist wahr / was *Phædrus* sagt: *Utiliora sæpe invenies*
ea contemseris. Unsere Sachen / die weit besser sind /
rachten wir / und der Außgang weiset / daß das
Verachtete besser / als das Belobte / gewesen sey.
ch wer doch nur verstühnde wie gut das seye was
ir besitzen! *Felices SUA si Bona norint Helvetii!*
Wie dann an dessen statt ein Schweitzerisches Thee
bereitet und zu Paris in Quantität gantzer Fässer
oll verkaufft wird / zum Exempel / auß dem Wald-
eister / Betonien / Gamanderlin / Ehrenpreiß / Tau-

sendgulden kraut / *v. g.* jedes zwo handvoll/ wol z
schnitten/ und *Fenchel* oder *Aenis* zwey loht/ als w
ches die Säuung befürderet/ den *Magen* stärcket/ d
zähen und sauren Schleim auffl̈set/ durch den *Mot*
periſtalticum, so dadurch auffgeweckt wird/ außtreib
die Milch-Ader und Krös-Drüsen eröffnet / d
Schweffel des Geblüts erhaltet und *exaltirt* / u
alle dessen scharffe Unreinigkeiten durch den Harn u
Hauts-Außdämpffung außführt / und hiemit d
höchstnöhtige *Æquilibrium Solidorum & Liquidor*
unsers Leibs erhaltet.

VI. Chocolata wird auß zweyerley Indianisch
Gewächsen und underschiedenen Gewürtzen bereit
als erstlich auß der Frucht eines Baums/ welches b
den Indianern *Cacao*, *Cacacio*, und in der Provi
Nicaragua, *Cacavate* heisset/ wächset in dürrem E
reich / daher dieses Gewächs subtil und klein bleib
und under andere grosse Bäume / die ihm Schatt
geben / gebauet wird. Das andere Gewächs wi
genannt *Aceotes*, oder *Achioti*, ist an der Grösse/ G
stalt und Form einem Pomerantzen-baum nicht u
ähnlich/ die Blumen seynd Stern-förmig/ mit für
weissen und röhtlichten Blättern / die Frucht ist n
ein Igel/ wie grüne kleine Mandeln formiret/ wa
diese reiffen und auffspringen / zeigen sie rohte / d
Weintrauben nicht ungleiche / sehr roht gefärb
Beerlein / deren nim̈t man so viel als die Chocola
zu färben nöhtig ist; man nim̈t also von dieser Ch
colata 10. Pfund/ anderthalb Pfund Zucker/ Zim̈
3. Untzen/ Cardomomen 7. Loht / Gewürtz-nägele
und Aenis jedes 2. Reichsthaler schwer / Aceotes
viel als es genug roht färben kan / auch nim̈t ma
Mandeln- und Pomerantzen-blüte-Wasser darz
Wird auß India und Hispania zu uns überbrach
un

d soll ein treffliches Präservativ seyn den Menschen
und zu erhalten/ wird mit Wasser gesotten / nach
elieben gezuckert / und warm getruncken. Wer sie
t den Engelländern zurichtet/ der thut am besten/ sie
fahren aber also: Sie neñen Milch und Wasser
n jedem ein halben Schoppen / zerklopffen darinn
en Ey-dotter/ daran thun sie zwey loht zerziebene
d klein-geschabete Chocolata; Alles dieses wird
t mildem Feuer gesotten / daß es ein wenig auff-
lle: Dabey muß man das fleißig herumb rühren
t einem Chocolaten-Löffel oder Querholtz deßwe-
n nicht vergessen: damit sie sich im Schaum auff-
e/ wie oben bey dem Caffe auch gebräuchig. Hier-
ff wird es vom Feuer abgenommen/ und mit etli-
en Löffeln voll Spanischen Weins und Canarien-
eck/ aber ohne Zucker noch kräfftiger gemacht. End-
h mag man ihn mit Löffeln essen/ oder trincken/ so
t man/ was man wil. Es sind viel junge Weiber/
elche ihren alten Männern dieses Getränck oder Ge-
leck Abends doch gar zu gerne geben/ Ihr Leben
verlängern/ wie sie zu reden pflegen; Wann mans
er frühe geniesset/ wird es wol besser seyn. Man
t wegen dieses Trancks in Spanien einmal auch
ese Frag fürgebracht: Ob nicht die Chocolata die
sten breche? *Ratio dubitandi*, weil sie so sehr nehret
nd mästet/ auch fleischliche Reitzungen mehr als an-
r Fleisch machet: Zumal *Doct. Stubb* ein Engelän-
scher Artzt behauptet / daß in einer Coccos-Nuß/
as die Kern anlanget/ mehr nehrende Krafft stecke/
s wann man ein Pfund starcke Fische zu sich nimt.
ndlich ist doch der Außspruch für die Coccos-Nüsse/
aß sie keine Fasten breche/ deßwegen ergangen; weil
e ein Getränck und keine Speise geben. Noch mehr
at es dabey/ daß man bewiesen/ wie dieses Getränck

bey den Americanern / was bey denen Europäe
Wein und Bier sey; Ja die Spanier scheuen s
nicht selbiges Getränck zu Mexico und Japan in
fentlicher Kirche zu trincken. Aeusserlichen woll
wir noch was köstliches auß der Artzney zugebe
Neñet ein halbe Untz Choccolata/ drey Untz Confe
Alchermes/ zwey und ein halb quintlein außgepr
tes Muscaten-Oel/ zwey quintlein schwartzen Per
vianischen Balsam und ein quintlein Zimet-Balsa
Auß allem diesem machet vermittelst eines Malvas
Weins einen Balsam/und schlaget ihn über den M
gen/ so werdet ihr die kräfftigste Würckungen ein
fürtrefflichen Magen-stärckenden Cataplasmatis e
pfinden.

VII. Under den Samen-Früchten seynd weite
nicht zu verschweigen die Aromatische/ als da ist er
lich zu den Kümmi-Suppen der Kümmel / so
ein guter und nutzlicher Samen / der so wol in d
Kuchen als zur Artzney dienet / auch vielfaltig m
Brot gebachen/ und an das Fleisch und ander Zug
müß gekocht wird/ mithin nicht unlieblich zu essen i
Er wächset gern allenthalben / auch in Wiesen v
sich selbst/wo er einmal hinkomt; Hat hole knöpffig
Stengel bey zwo Elen hoch / die Dolden davon bl
hen weiß/ und bringen darnach den kleinen Samen
welcher dem Aenis nicht ungleich/ und sich alle Ja
selbst auffs neue säet.

VIII. Fenchel/ Teutsch und Welsch/ welcher le
stere jenen an Gütigkeit weit übertrifft/ also daß si
auch die rohe Stengel mit Anmuht essen lassen: e
nige geniessen sie für sich/ andere mit Saltz und Pfe
fer. Sie bedörffen beyde nicht grosse Sorgfältigkei
wann der Same nur kräfftig/ und das Erdreich gut
jedoch erfordert der Süsse etwas genauer Auffsicht

en Samen samlet ein zur Vermehrung/ dann ob wol ein Winter-Gewächse ist/ so erfrieret es doch weilen in strengen Wintern: und ob gleich der Sa- das erste Jahr nicht auffgienge/ so wird er doch s folgende schon herfür komen. Die zarten Sprös- n ein wenig gekocht/ dienen zum Salat. Der Sa- n vertreibt die Wind/ stärcket den Magen und das esicht/ öffnet die Verstopffungen/ sonderlich so die ngen und Brust mit Koder umbfangen/ bringet ilch den Säugenden Weibern/ ꝛc.

IX. Der Coriander ist ein lieblicher und angeneh- er Samen/ welcher vielfältig mit Brot gebachen/ d mit Zucker überzogen genossen wird; Dienet dem- ch auf diese Weise zur Speise/ und wird auch öff- s in Artzneyen gebrauchet; Seine Säe-zeit ist im rühling im zunemenden Mond/ und geschihet auf nem leichten/ mürben und guten Boden/ wil auch y dürrem Wetter begossen seyn/ darauff bekomt an alsdann gegen dem Augsten den Samen/ und ann man denselben abgenommen/ muß man davon/ as gegen das Früh-Jahr wider Willen außgesäet orden/ in dem Hause an einen lufftigen Ort ver- ahren; inmassen er alle Jahr neu gesäet werden uß. Sein Stengel schiesset sehr hoch auf/ die Blät- er oder das Kraut daran ist widrigen Geruchs/ und ast unbrauchbar/ wiewol etliche wollen/ ob solte es u äusserlichen Schäden dienen. Die Blumen/ dar- nnen der Samen verborgen/ seynd weiß; der Same ber an sich selbst rund und gleichsam hol.

X. Diesem setzen wir bey den Aenis/ welcher eben- näßig wie der Coriander zur Speise/ wie auch mit Zucker überzogen zu genieſſen/ ingleichen auch in der Apotheck zu nutzen ist: Mit Zucker überzogen dienet er auch für eine Streu in der Kuche/ und wird ge-

stossen zu allerhand Zucker-brot angewendet. W
die Zeit des Säens / wie auch seinen Boden u
Wartung betrifft/ so verlanget er gleiche Wartu
wie der Coriander. Im Heumonat bekomt er h
und runde Stengel/daran eine weiß-blühende Kro
in welcher der Same weißlich verborgen liget / u
also Blüte und Samen bald auf einander komm
Die Dolden von Aenis werden wie Fenchel mit kl
nen Cucumern in Essig eingemacht. Und der Sa
muß/ ehe man ihn säet/ vorher in Honigwasser eing
tauchet werden. Von dessen Gebrauch zur Gesun
heit sagen die *Salernitani*: *Emendat visum, stomachu*
confortat Anisum; Der Aenis bessert das Gesich
Und läßt den Magen schwächen nicht.

XI. Was die Wachholder-beere (*Baccæ Juniperi*
in der Küchen und Artzneyen vor ein trefflich Din
seyen/ ist männiglich bekandt / und haben auch vi
Gelehrte / als *Michaël Bapst*, *Beckerus* und *Scharffi*
solches in besondern Büchern / so sie vom Wachhol
der geschrieben / an Tag geleget. Am meisten abe
werden sie innerlich wegen ihrer balsamischen Krafft
gegen den Nieren- und Blasenstein/ so wol zu präse
viren als curiren gebrauchet; Stillen die Colic / di
Kalte-Piß und dergleichen Mängel. Aeusserlich die
nen sie dem gemeinen Mann zu räuchern/ und so wo
in Pest und andern Zeiten die Lufft zu reinigen. Unde
andern *Præparatis*, welche darauß gemacht werden/ ist
1. der *Spiritus* oder Wachholderwasser/ welches *per*
Fermentationem gemacht wird/ und gehet alsdan das
Oel oder *Oleum Juniperi destill.* mit über. 2. Das
Extractum oder *Rob Juniperi*, welches auß den gesot-
tenen Beeren gepresset und zu seiner Consistentz ein-
gekochet wird / welches etliche der Teutschen Theriac
nennen. Wann man dieses mit seinem eigenen *spi-*

ritu

auflöset/ hat man 3. das *Malvaticum Juniperi*, ches zu Leipzig gegen den Stein sehr gebräuchlich 4. Kan man das *Sal Juniperi* entweder auß den en Beeren/ sie seyen schon außgepreßt oder nicht/ auch von dem Holtz und Sträuchen machen: elche Medicamenten meistentheils alle die jenige ffte/ auch wol mit mehrerer Stärcke haben/ als Wachholder-beere selbsten/ wie davon der schon elobte *Scharffius* in seiner *Curiosa Juniperi Descript.* mehrerem zu lesen ist.

XII. Nebst obigen Beeren gibt es auch Karmas Beer (*Grana Tinctorum* genañt) von der *Ilice Coc*râ auß Provence/ welchen wird eine etwas anhal- e und stärckende Krafft zugeschrieben/ darvon jene verletzte Senn-adern zu recht bringet/ diese aber Lebens-geister in Ohnmachten/ Hertzklopffen und eren dergleichen Schwachheiten stärcken solle. n gibt sie den Schwangern Weibern/ wann sie llen/ auch zur Geburt arbeiten/ zu Pulver gestos- in einem Ey. Sonsten aber werden sie mehren- ls zu der kostbaren Scharlach-Farb und in der dicin zu dem Alkermes-Safft und darauß entste- den *Confection* gesuchet. Es ist die allgemeine tz-stärckung und letste Oelung davon die *completa* Mannsleuten/ die *incompleta* dem Weibervolck chrieben wird. Sie wird auch äusserlich auf das tz gerieben/ ja über den Leib an den Kindern/ wañ ie Roht sucht bekomen wollen/ geschmieret/ worin- sie der Dänische *Medicus*, *D. Simon Paulli* gewal- rühmet/ *vid. Quadrip. Bot. p. 69.* Von den übrigen genden/ auch anderen *Præparatis*, besihe *Ettmülle-*, *It. Strobelbergerum* und *Eichstadium*, welche ei- e Bücher davon geschrieben haben.

XIII. Auß Anlaß dieser Aromatischen Samen

fügen wir billich bey die Beschreibung außländisc
Gewürtzen: Zwar ists wol wahr/ daß wir auch a
ländischer Gewürtzen in unsern Schweitzerischen L
dern wol entbähren könnten/ wann wir mit unse
alten Vorfahren/ an statt derselben/ Salbey/ Ma
ran/ Quendel/ Boley/ Jsop/ Basilien/ Wachhold
Rosmarin/ Alantwurtzen/ und andere dergleic
brauchen möchten; weil aber die Thorheit des
kehrten Willens/ die Nachäffung der gemeinen
bräuche/ und der eingebildete Wahn der Mensch
allein dieses für hoch hält/ was viel Gelt kostet/
das/ was leicht zu bekommen/ verächtlich scheinet/
wäre es wider den Strom schwimmen/ die eingew
telten bösen Gewonheiten mit Ungestüm wollen
bringen oder tadeln; Quæ cara sunt, chara haben
das Gemeine wird verachtet; nichts desto wen
hat in allen vornehmen Kuchen das Gewürtz
Sieg erlangt/ als wollen wir auch derselben in
tzem gedencken. Das gemeineste ist Pfeffer (Pi
davon der weisse als unzeitig/ der schwartze aber
den reiffen gehalten wird/ ist trocken und hitziger
genschafft; wächst lieber an schattichten als So
reichen Orten; an den Malabarischen Gräntzen
sein Stam so zart/ daß man ihn muß mit Stu
und Stecken helffen/ wie bey uns die Wein-re
jede Pfeffer-Reben trägt meistentheils sechs Trau
jede ohngefehr zwölff Daumen lang/ wie bey uns
unreiffen Weintrauben/ man samlet sie also grü
November/ lässet sie an der Sonnen ligen/ so
den sie in kurtzer Zeit hart und schwartz; im Kau
soll man sich vorsehen/ daß die Körnlein nicht
dorben/ leicht und runtzlicht/ sondern frisch/ gewic
völlig und glatt seyen; der lange Pfeffer gehöret
in die Apothecken; unser Pfeffer hilfft und beför

Verdäuung/vertreibt die Winde/stärcket den Ma-
/verzehret die Schleime/bekräfftiget die Nerven/
iget die Leber/und dienet zu allen kalten Kranck-
en/ist aber schädlich/sonderlich zu viel gebraucht/
jungen und hitzigen Leuten. Die Zähne zu beve-
en/dienet der Pfeffer wol/wann man dessen Pul-
under zweymal so viel gestossene Glaß-Gallen ver-
cht/und die Zähne damit reibet: etliche Körnlein
genommen/helffen der Däuung. Mit diesem komt
rein der Spanische oder West-Indianische Pfef-
(*Capsicum*) bestehend auß langlichten roht oder
den Schotten/so auch in unsern Gärten wachsen.

XIV. Gewürtz-Nägelein (*Caryophyll. Aromat.*)
ein länglichter Anfang oder Satz sind der Frucht
es Baums/wie ein Nagel formirt/(welcher oben
r Spitzlein/und in der Mitte einen runden Knopff
r zugeschlossene Blüte hat/unden aber zugespitzet/
ammen gedrucket und etwas runtzelicht ist) seynd
Geschmack und Geruch scharff und lieblich/dero-
gen sie den Magen stärcken/vermehren die natür-
den Lebens-geister/erklären und erfrischen die Au-
n/und bekomt ihr Geruch sonderlich dem Haupt
l; im Wein gesotten/vertreiben sie das Grimmen/
d die Winde des Magens/der Därme und der
utter. Eben diese Nägelein/wann sie so lang an
m Baum gelassen werden/daß sie zu ihrer rechten
itigung gelangen und dicker werden/heissen nach-
hends *Anthophylli* oder dicke Mutter-Nägelein/so
l temperierter seynd als die gemeine. Über diese
t es ein kleine Art/ *Caryophylli Regii*, oder Königs-
ägelein/welche *Wormius in Muſ. p.m.*203. beschreibet.

XV. Zimmet-rinde (*Cinamomum*, *Canella*) wird
ß der Insel Ceylon in Ost-Indien auß einem
aum/so immer grüne Blätter/wie die Citronen/
trägt/

trägt/ zu uns gebracht; er wird leichtlich underschoben von der *Cassia lignea*, als welche klebericht/ und bey weitem nicht so scharff als der Zimmet. Den Nutzen belangend/ so erquicket der Zimet mit seinen flüchtigen Aromatischen Theilen die Lebens-geister/ und stärcket mit seinen übrigen erwärmenden und mäßig anhaltenden Krafft den Magen/ Mutter/ und andere Glieder/ und wird derowegen in Ohnmachten/ Hertzklopffen/ Magen-wehe und Bangigkeit/ vornemlich aber in allen Mutter-beschwärungen und Schwachheiten der Schwangern nutzlich gebraucht/ wiewolen vernünfftig damit umbzugehen/ weilen er zugleich treibet/ und also/ wann man dessen den Schwangern zu viel oder offt geben wolte/ eine Bestürtzung der Mutter oder unglückliche Geburt vor der Zeit zuwegen gebracht würde; wie dann deßgleichen der Zimmet/ und was davon gemacht wird/ die Geburt/ Nachgeburt und Schwürungen befördern kan/ und den Gebährenden deßhalben zu verschreiben/ absonderlich wann sich Ohnmachten und Schwachheiten zeigen wollen. So ist auch der Zimmet in den Haupt-Kranckheiten/ als dem Schlag/ Flüssen und dergleichen sehr dienlich/ absonderlich den jenigen/ welche auß dem Magen herrühren. Er kommet auch zu dem Turinischen Rossoli/ welcher also gemacht wird: Man neme Zimmet-Nägelein-Rosen-holtz Oel jedes ein halben scrupel/ Ambra/ Bisem jedes drey gran/ Roswasser/ Brandtenwein/ Zucker jedes ein pfund/ dieses vermische man nach der Kunst/ und digerire es zum Gebrauch. Hier ist nicht zu verschweigen der weisse Zimmet (*Costus verus corticosus albus a quo tamen differt Costus Arabicus*) so auch ein schaffen Geschmack und guten Geruch hat/ wie dann *Matthiolus* in der Material-Kammer schreibet/ daß er al-

e Gewürtz gantz allein in sich halte/ auch dem Ma-
/ Haupt und Nerven sehr dienlich/ sonderlich im
chlag/ Schorbock/ Colic und Mutter-schmertzen/
man von frischem Theriac und Bibergeil darzu
chet. Dieser weisse Zimmet aber ist zu underschei-
von dem *Cortice Winterano* oder *Chaquerille*, so ein
e zusamen-gerollte Rinde ist/ und heut bey Tag
die Taback-pfeiffen gesteckt wird/ damit er ein gu-
Geruch gebe/ und wie Nägelein rieche. Innerlich
er ein trefflich *Nervinum* in Lähmigkeit der Glie-
n/ so man ihn in Pulver zu 15. gran oder wie Thee
ocht/ eingibet. Auch kan er in Clystier gebraucht
rden in den Schlagflüssen/ Schlaffsucht/ &c.

XVI. Die Muscaten-Nüsse (*Nuces Myristica*, r *Nuces Moschatæ*) sind runde/ harte und dicke Ker-
einer fremden in der Insel Bandam wachsenden
uß/ äusserlich graulecht und voller Runtzeln/ inwen-
aber röhtlich mit vielen Adern: Haben einen et-
s bitteren/ anhaltenden und aromatischen Ge-
nack und guten Geruch. Sie werden auß Ost-
dien von der Compagnie naher Amsterdam ge-
cht und in andere Länder verhandelt/ wie *Christoph.*
k in der Ost-Indianisch. Käse/ und andere mehr
reiben. Den Kräfften und Qualitäten nach seynd
Muscatnüsse warmer/ außtrocknender auch etwas
ammenziehender Natur; weßwegen sie nicht allein
Nerven und das Gehirn/ sondern auch absonder-
die Gebähr-mutter/ Eingewäid und den Magen
rcken; weilen sie aber mit ihrem Oel den Magen-
afft gar zu sehr versüssen und miltern/ so sollen deß-
gen die Indianer die frische Muscatnüß/ wann sie
t zeitig seynd/ in Saltz und Eßig einbeitzen/ und
o vor der Mahlzeit damit den Appetit schärffen/
durch ihr überflüßiges Oel etwas bezähmet wird.

Zum

Zum öfftern aber werden die Muscaten entweder
geröstet Brot gerieben oder zu Pulver gestossen u
gegen alle Durchbrüche/ rohte Ruhr und dergleic
bey Jungen und Alten gebrauchet: wo einige a
eine gantze Muscatnuß am Liecht anstecken und
brennen lassen/ nachmalen aber eingeben/ welc
andere vor eine bewährte Fieber-Artzney halten.
ist diese Nuß auch den Schwangern Weibern/
Frucht zu stärcken und zu erhalten/ sehr dienlich:
theilet die Winde in der Colick/ und wird auch son
in vielerley Gebrechen des gantzen Leibs/ auf viele
Art und Weiß gebrauchet/ wie solches durch die
ste Kranckheiten und anderer *Medicorum* Recep
von Hr. *Diezen* im Tractätl. *de Nuce Moschatâ* w
läuffig gezeiget wird. *D. Hoffmann* mercket auß
Bontio an/ daß die Muscaten auch eine Schlaff-b
gende Krafft haben/ und deßwegen nicht zu mißbr
chen seyen. Aeusserlich kan man sie den Schwang
auf den Nabel mit andern Sachen binden/ und
Frucht stärcken/ auch wann die äussere Lufft in
Mutter gedrungen und solche auffbläset/ diesel
damit räuchern. Einige machen auß den gestosse
Muscaten und Alaum mit Honig eine vortreffl
Zahn-Lattwerge/ gegen das Bluten der Zähne/
che es auch bevestiget. In Franckreich hat man
trocken Pulver von Muscaten/ welches sie *Po*
Duc oder Hertzogen-Pulver nennen: bestehet
einem Pfund Zucker und zwo untzen Muscaten/ n
zu einige etwas Zimet thun: wird in warmem W
gegen die Heiserkeit und Flüsse/ so von Erkält
herzühren/ gebrauchet/ wie der Frantzösische M
rialist *Pomet* davon zu sehen ist.

XVII. Eben die jenigen Nutzen schöpffet m
auch von der Muscaten-Blüt/ welche sonsten

n den Kauffleuten *Foli* und *Macis* von den Gelehr-
genennet wird; Ist eigentlich keine Blüte oder
lume/ sondern die mittlere Schale/ welche die Nu-
ten wie ein Netze umbgibet: soll anfangs gantz
t/ nachmalen aber goldgelb werden / und ist am
eschmack viel schärffer und aromatischer als die
üsse; weßwegen auch die Indianer diese Blüt zur
tzney/und die Nüsse in der Speise geniessen sollen.

XVIII. Der Jngber/ Jmber (*Zingiber*) ist ein
r bekandt Gewürtz / welches auß einer gnodicht-
ichten und etwas zusammen gedruckten Wurtzel
ehet/der Zitwer-Wurtz nicht ungleich/ aber ästich-
und mit mehrern Zäserlein durchwachsen: sihet
ßwendig grau oder weißlecht / inwendig aber gelb
d braunicht auß/ hat einen scharffen aromatischen
d brennenden Geschmack und starcken Geruch. Er
vor diesem auß Ost-Jndien / absonderlich auß
alabar/ Bengala/ Sina/ &c. von den Persiern her-
ß gebracht worden: Nachdeme er aber in den An-
len-Jnseln und St. Dominico in America auch
pflantzet worden / wird der meiste dahero in Euro-
m geschicket/ besihe davon *Ximenem* und *Samsonem*
Abbeville in Descr. Amer. p. 169. Die Kräfften des
ngbers seynd / daß sie hauptsächlich den erkalteten
agen und Gedärme sehr erwärmen/ die Säuung
förderen / alle Crudität*en* verzehren/ auch in allen
aupt-Krancheiten/ so auß dem Magen entstehen/
s Schwindel / Schwer- und Düsterkeit des
aupts/ und wann es einem so neblicht vor den Au-
n ist/ gute Hülff verschaffen; wie dann der Jngber
ch äusserlich in den Augen-Krancheiten dienlich
/ wie Hr. *Etemüller in Comm. Schræd. p. 173.* zu sehen.

XIX. Die Zittwer-wurtz (*Zedoaria*) ist eine kno-
chte und etwas zusammen gedruckte Wurtzel/ auß-
wendig

wendig weißgrau / inwendig etwas brauner / ein
scharffen / etwas bitteren und aromatischen G
schmacks und guten Geruchs: wird auß Ost-Indie
absonderlich auß Bengala und Malabar/ wo sie v
sich selbsten wächset / in Europam gebracht. D
Kräfften nach erwärmet und trocknet der Zittwe
ist wegen seiner Bitterkeit dem Magen und weg
seiner flüchtigen und ölichten Theilen zur Eröffnu
der Mutter sehr dienlich und hat eine Gifft-treiben
Gewalt: Wird deßwegen in kalten und hitzigen a
steckenden Fiebern (in welchen ein schöne *Tinct. Bezo-
dica* darauß gemachet wird) in verlohrnem Appet
Colic/erkalteten Mutter und Verstopffung der M
nat-Zeit/ in den erkalteten Nerven/ &c. gebrauchet.

XX. Ob man schon in unsern Apothecken selt
mehr als eine Art von der Galgant-wurtzel find
so führen dennoch die *Droguisten* deren zweyerl
Species, davon eine *Galanga major*, die grosse G
gant-wurtzel: die andere *Galanga minor*, oder
kleinere dieses Namens genennet wird: Komm
beyde auß Ost-Indien / Syrien und Alexandria
Europam. Die Kräfften beyder Wurtzeln komm
mit der *Zedoariæ* und des Calmus Tugenden überei
haben wegen ihres flüchtigen Saltzes und aroma
schen Oels eine erwärmende Krafft/ und werden v
den Indianern deßwegen an statt des frischen Ji
bers in den Salaten/ auch an statt der Capern in d
Saucen genossen/ welche sie *Albar*, nach *Bontii Relati*
nennen. Absonderlich dienen sie in allen Mage
Beschwärungen/ machen guten Appetit/ und verz
ren die Crudität en/ welche sonsten das Haupt *per co
sensum* anfeinden/ auch Schwindel und dunckele A
gen verursachen/ wo die *Species Dialangæ* ein sehr g
Mittel abgeben. *Paracelsus* nennet umb dieser Ur
ch

en willen die *Rad. Galangæ* den äusseren Magen
er *Ventriculum externum*, weilen auch die Wurtzel
äusserlichen Bähungen den Magen stärcken solle.
onsten aber sollen sich die Eßig-Händler dieser
Wurtzeln zum Eßigmachen bedienen / wie *Pomet in*
stor. simpl. Gen. p. 95. Lib. II. erwehnet.

XXI. Die Cubeben seynd runde / dürre Körner /
e Pfeffer anzusehen / doch öffters etwas gröſſer und
ht so schwartz / sondern graulecht / außwendig mit
er runtzelichten Schale und kleinem Stiel verse-
n / inwendig aber etwas hohl und einen kleinen run-
n Kern in sich haltende / welcher außwendig schwartz
d von innen weiß ist : Von gutem Geruch und
arff aromatischen auch etwas bittern Geschmack:
Werden auß Ost-Indien / wie der Pfeffer / zu uns
erbracht / alwo sie in der Insel Java häuffig wach-
. An den Kräfften sind sie etwas temperirter / als
Pfeffer / erwärmen den Magen und Eingewäid /
rcken die Nerven und seynd dem Haupt sehr vor-
glich. Absonderlich aber werden sie gegen den
chwindel (welcher meistens auß dem Magen her-
hret) sehr gerühmet. So stärcken sie auch das Ge-
chtnuß / und machen einen guten Athem / in dem
und gekäuet; weßwegen man sie nicht allein also
he käuen / sondern sich auch des Confects davon
er der überzogenen Cubeben bedienen kan. So hat
an auch ein vermischt Pulver darvon / welches un-
r dem Namen der *Specierum Diacubebarum* in den
pothecken kommet / und zu den Haupt- und Magen-
Vorfallen sehr dienlich ist. Auß dem Oel kan man
it Canarien-Zucker ein *Elæosaccharum* machen / wel-
es in eben diesen Fällen sehr gut thut.

XXII. Von den Cardamömlein hat man zweyer-
Art in den Apothecken / darvon eine *Cardamomum*

majus, die andere *Cardamomum minus* genennet wird
Die grosse Cardamömlein seynd eckichte/ kleine u
graue Körner/ eines aromatischen Geruchs und G
schmacks/ welche beyde doch nicht so starck seynd/ a
bey den kleinen Cardamömlein: werden gar selten
den Apothecken gefunden/ alwo man die *Grana Par*
disi dafür halten thut. Sie kommen auß Ost-Indi
von Cananor/Java und der Insel Ceilon. Die klei
Cardamömlein werden gemeinlich in ihren kleine
dreyeckicht- und etwas länglichten Hülschen auß I
dien/ über Holland/ zu uns gebracht/ welche außw
dig weiß-grau/ streifficht und mit einem kleinen St
versehen seynd. Solche werden in einen Sack
than/ und darauff mit runden Brügeln so lang
schlagen/ biß die Hülschen auff- und abgesprung
welche abgeschwungen und durch das Sieb gerei
get werden/ wie *Schurtzius in seiner Material-Ka*
mer p. 85. zeiget. Die also gesäuberte Körner al
seynd kleine eckichte und graue Körnlein/ eines a
matischen scharffen Geschmacks und sehr guten glei
sam nach Campher riechenden Geruchs. Der Sa
wird ins gemein verstanden/ wann der Cardamö
lein schlechter dings gedacht wird/ zumalen die vor
Speries sehr rar und nicht wol zu haben ist; weßw
gen dann die kleine in der Artzney und anderstwo v
allein gebrauchet werden/ indem doch beyde vast
nerley Kräfften haben/ auser daß die kleinere etw
stärcker und durchdringender seynd. Sie haben ab
wie alle Gewürtze/ eine erwärmende Krafft/ wel
doch viel temperirter als in den andern ist/ und in d
vast alle *Aromata* den Mund und den Schlund g
zu sehr angreiffen und gleichsam entzünden/ hat m
sich dessen von den Cardamömlein nicht zu beför
ten. Sie stärcken den Magen/ zertheilen die Win

den Gedärmen / und dienen also gegen die Colic
d Mutter-Schwachheit. So thun sie auch im
chwindel und andern Haupt-Schwachheiten/ so
ß dem Magen entstehen/ trefflich gut/ stärcken das
dächtnuß/ wie *Ettmullerus* davon weiter in seinem
rödero Dilucidato p. 532. kan gelesen werden.

XXIII. Die Paradißkörner (*Grana Paradisi*)
d dreyeckichte kleine Körner / außwendig röhtlich-
un/ inwendig gantz weiß/ eines scharffen und beiß-
den Geschmacks/ dem Pfeffer nicht ungleich: wer-
von einigen *Cardamomum maximum* oder die grö-
Art Cardamömlein genennet; dahero ohne zweif-
der Irthum in den Apothecken entstanden / daß
se Paradiß-körner vor die grosse Cardamömlein/
che eigentlich auß der Mittel-Art bestehen/ gehal-
werden/ da under beyden doch ein grosser Under-
eid ist. Underdessen wil doch der berühmte Fran-
s *Moyses Charas* in seinem Tractat von den Thee-
es-*Ingredientzien pag.* 215. behaupten / daß diese
ucht under die Cardamömlein gehöre/ und in An-
en der grossen Hülschen/ worinnen sie wächset/ für
ß gröste *Cardamomum* könne passiren. Die Para-
-Körner kommen/ihren Qualitäten und Eigenschaff-
nach/dem Pfeffer sehr nahe/ ausser daß sie etwas
inder und nicht so hitzig sind: werden in allen Läh-
ungen der Glieder und Nerven zu stärcken gerüh-
t / sonsten aber nicht viel zur Artzney gebrauchet.
ie Würtz-Krämer / so hin und wider herumb strei-
n/wie auch einige vortheilhaffte Apothecker pflegen
under den gestossenen Pfeffer zu mischen/ indem sie
l wolfeiler sind/ und da man das Pfund Pfeffer
gen 4. 5. Batzen kauffen muß/ kan man das Pfund
aradiß-körner wol umb 3. Batzen kauffen; weßwe-
n man wol thut/ wañ man das Gewürtz ungestossen

einkauffet. Derowegen auch ein Ungefärbts selbs
also zubereiten: Nemet Muscatnuß/Nägelein/ Mu
scatblust jedes drey quintlein/Paradißkörner ein loht
Ingwer/ weissen Pfeffer jedes vier loht/ Zimme
ein loht; Alles under einander gemischt. Oder/ a
eine gelindere Manier: Nemet Muscatnuß/ Nägl
lein jedes ein loht/ Ingwer acht loht/ Paradißkö
ner ein loht/ Langen Pfeffer/ Galgant jedes ein hal
loht/ Zimmet anderthalb loht; Und dann alles u
der einander gemischt.

XXIV. Endlich ist auch die Gewürtz-wurtz /
in unserer Schweitz/ sonderlich umb Basel wachse
nicht zu übergehen/ nemlich der gemeine Calmus (C
lamus aromaticus vulgaris) ist eine langlechte/ etwe
platte Wurtzel/ welche an der äusserlichen Schale
Geleyche abgetheilet und grau-röhtlicht / inwend
aber weiß und schwammicht ist / eines scharffen u
bittern Geschmacks und aromatischen Geruchs; wi
besser *Radix Acori* oder Acker-wurtz genennet / dar
es der rechte Calmus der Alten nicht ist/ welcher b
uns vast unbekandt und eine Art Binßen ist. Die
Wurtzel hafftet gern in sumpffichten Teichen/ als
den Weyeren der schönen nächst an Basel gelegen
Land-Gütern/ Gundeldingen genannt/ stosset lan
grüne Blätter/ wie die Schwerteln/ und nach dies
einen schwartzen sammeten Kolben / wie der lan
Pfeffer anzusehen: ist ohngefehr drey Zoll lang. D
beste Calmus Wurtzel ist/ welche noch frisch/ vollko
men/zähe und von den Zaseln wol gesäubert ist: m
eine frische Farb / einen lieblichen und aromatisch
Geruch / und nebst der Schärffe eine nicht widri
Bitterkeit haben/ auch wol verwahret werden/ dar
sie gar leicht wurmstichig wird. Des Calmus T
gend ist/ daß er den Magen trefflich stärcket/ wie dar

dem Guld. Artzney-Schatz ein Schwertel-Latt-
ergen (*Elect. Diacori*) zu bereiten gelehrt wird/ und
billich den Namen führt des Teutschen Jngwers/
uß welchem auch ein Schweitzer/ so sich des frem-
n Gewürtzes müßigen wolte / in seiner Haußhal-
ng folgend einheimisches gesünderes Gewürtz berei-
n könnte : Man nemme Calmus sechs loht / ge-
irnte gelbe Pomerantzen-schalen vier loht / Majo-
n/ Thymian und Jsop jedes zwey loht; Alles wol
dörrt zu einem Pulver vermischet/ so nach Belieben
it Jngwer und Pfeffer kan vermischet werden.

XXV. Obwolen wir aber mit dem Calmus die-
s Capitel zu schliessen vermeynet / so hat uns jedoch
eser Calamus aromaticus erinneret des CALAMI
ACCHARIFERI oder Zucker-Rohrs/ welches auß
inem weissen süssen inwendigen Marck den Zucker
ns darzeichet / von deme derowegen auch billich bey
en Gewürtzen und Caffe/ ꝛc. meldung geschiht / weil
deren Lieblichkeit trefflich erhöhet : Es ist aber der
ucker nichts anders/ als der süsse Safft/ so auß vor-
edachten Zucker-Röhren / welche in Ost- und West-
ndien/ Brasilien und Antillen-Jnseln häuffig auf
en Feldern wachsen / außgepreßt und zur Dicke ge-
otten und gesäuberet wird ; Diese Außtruckung des
Saffts beschiht auf besondern hierzu erbauten Müh-
en/ so auß dreyen höltzernen und außwendig mit ei-
ernen Blechen umbgebenen Rollen oder Waltzen
estehen/ davon die mittelste wol noch so lang/ als die
ndere ist/ wordurch oben zwey lange Bäume durch-
assiren/ welche von zween Ochsen gezogen das gan-
e Werck treibet. Jn dem nun die Röhre darunder
estossen zerknirscht werden / rinnet der Safft in ei-
nen grossen Kessel/ darunder ein gelind Feuer gema-
het/ damit er ohngesotten abgeschaumt werde/ her-

nach thut man ihn wieder in einen etwas kleinere
Kessel/ in welchem er mit Beyhülff eines weit grö
ren Feuers gantz hefftig sieden muß/ auf daß er des
besser geläutert werden könne. Wann dieses verric
tet/ so schüttet man etliche grosse Löffel-voll einer g
wissen Laugen / welche auß Disteln gemacht/ od
auch/ wie andere meynen / Kalch-Wasser/ worinn
Eyerweiß zerschlagen / darein / und thut noch üb
das etliche Tropffen Oel darzu / welche die Gewa
des Sudts oder Walle außlöschen und des Saff
Außlauff verhindern. Wann man dann sihet/ d
er anfangt dick zu werden/ so laßt man ihn durch e
Tuch rinnen/ und theilet ihn in noch kleinere Kes
auß/ welche gemeinlich von *Bronze* oder Metall sin
in denen man ihn wieder sieden macht und ohnau
hörlich umbher rühret / biß so lang er gantz und g
außgekocht/ welches darauß abgenommen wird/ w
er/ indem man ihn in die Höhe ziehet/ im herniede
fallen vast an einander hangen verbleibet. Nach d
sem wird er wieder in frische Kessel gethan / in w
chen man ihn erkühlen laßt/ jedoch also/ daß er no
allezeit so lang umbgerühret werde / biß daß m
gantz eigentlich in seinem Syrup kleine Körnle
gleich wie Sand/ sihet/ welche ein ohnfehlbares Ken
zeichen des völlig zubereiteten Zuckers abgeben. W
nun der Zucker in so weit zur *Perfection* kommen /
schüttet man ihn/ dieweil er noch warm ist/ in gewi
Formen/ welche unden ein zugestopfftes Loch habe
und wann er darinnen erhartet (welches gemeinl
in 24. Stunden zu geschehen pfleget) so tragen i
die Schwartzen mit den Formen in ihre Hütten u
Wohnungen/ und nachdem sie das undere Loch
öffnet und den Zucker zuvor durchstochen haben/
setzen sie die Formen über kleine Töpffen/ damit
Syr

Syrup herunder lauffe und darinnen auffgefangen erde. Dieser Syrup wird in Tonnen herauß in uropam gebracht/ und weil er stätig weich/ wie ein änner Honig bleibet/ so wird er von den Materiali- en und Simpliciſten *Remel*, *Mel Saccharinum*, eutsch Zucker-Honig / und Frantzösisch *Doucette* nd *Mellage* genennet: wird in Amſterdam/ Ham- urg und dergleichen Handel-Städten gar wolfeil rkaufft/ und weilen er noch beſſeres Kauffs als der onig iſt/ ſo wäre er in vielen Dingen an deſſen ſtatt utzlich zu gebrauchen/ wann nicht ſonſten viel Be- ugs damit underlieffe. Underdeſſen brauchen ihn e Haußleute in der Küchen: wie ingleichen die Leb- uchen-Becker an einigen Orten ſich deſſen mit Vor- heil bedienen. Ja es ſollen auch einige Materiali- en und Apothecker andere *medicinaliſche Syrapos* und *lectuaria* damit anmachen/ welches doch ein ſchänd- cher Betrug iſt/ ſo durchauß nicht zu dulden. Man uchet anderſtwo den Taback auch damit an/ und oll man auch einen Brandtenwein darauß brennen önnen. Wann nun der Syrup alle abgefloſſen/ ſo auen ſie die Zucker-Hüt in groſſe Stücker/ und wird ieſer Zucker alsdann grauer *MOSCOVADE*. Frantzö- ch *Moſcovade griſe ou Sucre des Iſles non atteré* ge- ennet/ und iſt gleichſam das Fundament und die je- ige Matery/ auß welcher alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden: Muß weiß-grau/ trocken/ nicht fett und ſchmierícht ſeyn / auch ſo viel möglich nicht nach dem Brand und Feuer ſchmecken / ſoll er nders gut ſeyn. Wird alſo rohe nicht viel gebraucht/ b er wol zu dem ſyrupiſiren und rohten Confituren nicht untauglich iſt. Auß dieſem *Moſcovade* wird noch- malen der ſo genannte CASSONAD-Zucker/ ſonſten auch *Caſtonada* und *Caſſaun*-Zucker genannt/ zubere-

tet/ welches Wort einige daher *derriviren*/ weilen die
ser Zucker gemeinlich in Kasten überbracht wird: wel
ches doch nicht allemal geschiehet/ indem vast eben s
viel in kleinen Tonnen ankommet/ wie *Pomet* in seine
Histoire des Drogues Lib. II. pag. 96. bezeuget. Ander
heissen ihn *Farin-Zucker*/ weilen er nicht an Hüten
sondern grossen und kleinen Stückern kommet. Di
Frantzosen nennen ihn auch *Sucre des Isles atteré*, zum
Underscheid des vorigen. Seine Zubereitung beste
het darinn/ daß sie den *Moscovade* Zucker abermal zer
lassen/ wol läutern/ durch ein Tuch seihen/ und wan
er wieder zum Flug gekocht/ in die Formen giessen
auch wie mit dem vorigen/ wieder verfahren. Wan
alsdann der Syrup abgeflossen/ so thun sie eines Zoll
dick weisse Erde oder mit Wasser angefeuchtete Kre
de darauff/ damit das Wasser sich durch den Zucke
ziehe/ und was noch unsaubers darinnen ist/ mit sic
nemme. So bald nun alles ab- und durchgeflossen
thut man den Zucker auß den Formen/ und theile
ihn in drey Theile/ welche von den Americanern al
sortiret werden/ daß sie den underSten Theil allein/ de
mittelsten auch allein/ und das oberste auch *à part* l
gen/ welcher letstere der schlechte ist. Wann auch di
ses geschehen/ so breiten sie alles auf grosse Tüche
lassen es vollends an der Lufft außtrocknen/ und schl
gen es nochmalen in Kasten und Tonnen/ worinne
sie uns gebracht werden. Der allerbeste *Cassanad*
aber kom̃t auß Brasilien/ welcher schön weiß/ trocke
eines guten Geschmacks ist/ und gleich nach Viole
riechen muß/ dergleichen der underste Theil zu sey
pfleget. Er wird von den Conditirern und Confitu
rern sehr gebraucht/ weilen er sich nicht so bald cand
sirt/ und die Confituren schön weiß davon werde
auch sich besser halten lassen. Zu wissen aber ist/ da

auc

ch ein gut theil von dem Moscowade clarificirt und
Hüte gegossen in blau Papier herauß gebracht
rde/ welchen die Frantzosen *Sucre de sept livres* oder
n Sieben-Pfund-Zucker nennen/ wiewol ihm sol-
r Name nicht so gar wol zukommet/ indem diese
üte gemeinlich 12. Pfund wiegen/ wie *Mſ. Pomet*
ßten bekennet: Gleich wie die Holländer derglei-
n grosse Hüte an statt des Papiers in Palmen-
lättern verschicken/ welche auch *Sucre de Palme* oder
lm-Zucker genennet werden. Underdessen werden
ch von diesen verschiedenen Sorten gefunden/ nach
m sie recht weiß oder auch Flecken oben haben: Jst
e Waar für die gemeine Leut/ dann er nicht so
stbar und doch viel süsser macht als der kostbare/
dem vast jederman bekandt/ daß je mehr der Zucker
finiret werde / je mehr er an Süssigkeit verliere.
uß diesen obgesetzten Zuckern werden nochmalen
rch wiederholtes rafiniren die kleinere Zucker-Hüte
rfertiget / und in 2. 3. 4. biß 6. pfündige sortiret.
e kleiner die Hüte seynd/ je besser der Zucker ist/ und
ird der allerfeineste von den Frantzosen *Sucre Royal*
enennet/ nach welchem der *Demy-Royal*, welches bey
ns die besten Canarien-Zucker seynd. Die andere
ber werden bey uns Refinat genennet / und ha-
en wieder verschiedene Sorten. Es wird nunmehr
n Holland / Hamburg und dergleichen Orten auch
iel Zucker *refiniret* / und findet sich der Hamburger
iel härter als der Amsterdamer: so ist er auch viel
eiser als der Italiänische / weßwegen er auch *æsti-*
irt; dann je härter und weisser der Zucker ist/ je besser
ist / absonderlich wann er zugleich dicht / glänzet
nd gleichsam wie ein Glaß klingt/ so man mit den
ingern daran schlägt. Sonsten pflegt man den Zu-
er auch nach den Orten / woher er kommet / zu un-

derscheiden/nach welchen 1. Saccharum Maderien
oder der Madery-Zucker den vorzug hat/ und al
von der Insel *Madera*, worauß er kommet/ genenn
wird: ist der beste und feineste Zucker/welcher no
über den Canarien-Zucker ist/ aber langsam an un
kommet. Diesem kommet 2. Saccharum Canarien
oder der Canarien-Zucker sehr nahe/ dessen doch d
Specerey-Händler auch verschiedene Sorten haben
wird von den Canarien-Inseln so genennet/ obw
len nicht zu zweiffeln/ daß sie auch andern Zucker al
zubereiten können. Also hat man auch 3. Saccha
rum Melitense oder den Melis-Zucker / so auß d
Insel Maltha kommen solle/ welcher öffters an d
Härte dem Canarien-Zucker sehr nahe komt/ obw
len er grauer und nicht so weiß ist / und derowege
auch von *Tabernæmontano* im I. Buch der Kräute
pag. 600. diesem gleich nachgesetzt und dem Refin
vorgezogen wird. Dieser wird gemeinlich in Esse
Speisen gebrauchet / und ist auch ein guter Mel
in den Apothecken nicht zu verwerffen/ dañ man au
verschiedene Sorten davon findet. Was 4. Saccha
rum Thomæum oder den Thomas-Zucker anlange
so zweiffelt man auch/ ob derselbe alle auß der Ins
Thomä gebracht werde / wie ins gemein darfür g
halten wird / indem *Pomet p.* 97. meldet / daß dies
Zucker auß dem Syrup der grossen Zucker-Hüte g
macht werde/ und also eine Art der *Cassonade* sey: J
gemeinlich roht/ und wird auch deßwegen *Saccharu
rubrum* oder der rohte Zucker genennet. Der beste i
welcher fein trocken / und nicht nach Brand schm
cket: Wird nur äusserlich in den Clystieren gebra
chet. Daß aber einige Apothecker denselben auch
den *Medicinalischen* Syrupen gebrauchen und ve
meynen es seye die jenige Matery / worauß all d

Zuck

ucker gemacht und gebracht werde/ist ein sehr grober
rthum. Alle diese Zucker haben innerlich genützet
ie besänfftigende Krafft/ die böse und scharffe Feuch-
keiten / so die Gurgel und die Lungen anfeinden
d wundt machen/ zu besänfftigen/ und kommen de-
wegen in allen Brust-Kranckheiten hauptsächlich
t; wiewolen auch in andern Magen- und Gedärm-
Verwundungen / in dem Nieren - und Blasenstein
d dergleichen der Zucker und was davon gemacht/
ich gut thut; weilen aber doch in dem Zucker eine
harffe Säure stecket / welche so gar die Zähne
schwartz frisset/ so muß man auch das Zucker-Werck
cht so sehr brauchen. Sihe *Ettmüller. in Com. Schræd.*
eusserlich heilet der Zucker alle Wunden und Löcher
nd ist zu den Augen / rinnenden Ohren und dergle-
en ein gut Mittel. Dieweil aber aller Hut-Zucker
och sehr schleimet / so hat man denselben noch zu
rösserer Reinigkeit bringen / und den Candirten-
ucker oder Saccharum Candum darauß machen wol-
n/ dessen man zweyerley/ nemlich den Weissen und
Braunen in den Material-Kammern und Apothe-
en findet. Der Weisse oder Saccharum Candum
lbum wird von dem besten *Maderi* - oder Canarien-
ucker gemacht/ welcher geschwind mit Wasser über
em Feuer zerlassen und syrupisiret / alsdann in ein
nit vielen zwerch-Höltzlein belegtes Gefäß geschüttet
nd 15. biß 20. Tag in eine warme Stube wol zu-
edeckt / gesetzt wird / in welcher Zeit der Zucker sich
nhängt und sich schön candisiret: der übrige Safft
ird ferner gekocht / und wie zuvor übergeschüttet/
ie solches *Tabernæmontanus Lib. I. p. 604.* schön be-
chrieben/ und kan man in unseren Teutschen Landen/
o schöner Wasser ist / diesen Zucker viel klarer ma-
hen/ als anderstwo; deßwegen auch der Holländische

immer

immer theurer ist/ wie der Frantzösische/ wie *Pome*
selbsten gestehet/ dann seine Güte darinn bestehet/ do
er schön weiß und durchscheinend seye. Von dem le
sten/ welcher zu offt und zu viel gekocht wird/ entst
het der Rohte Cannel-Zucker oder Saccharum Can
dum Rubrum, welcher doch auf eben solche Manie
auch auß dem rohten Zucker oder *Saccharo Thomæo* g
macht wird: Dienen beyde zu obigen Kranckheiten
Weilen underdessen der Cannel-Zucker vor die klein
Kinder gar zu hart ist/ so macht man vor dieselbig
einen sehr gelinden Zucker/ welcher Penid-Zucker od
Saccharum Penidium genennet wird. Solcher lass
sich von gemeinem Hut-Zucker oder auch gar Ca
saun-Zucker machen/ welcher mit Brunnen-Wass
überm Feuer durch Eyerweiß clarificiret/ und so lang
biß er zerbrüchlich und nicht an den Zähnen hange
bleibt/ gekochet/ nachgehends auf einem mit Mande
Oel angemachtem Marmor zu einem Taig gewa
tzet/ an einen Hacken geworffen/ und mit Stärck-me
zu langen Seylern gewunden wird/ wie es *Tabern*
montanus an obvermeldtem Ort auch schön beschre
bet: Wird den kleinen Kindern/ wann sie husten un
keichen/ gegeben. Der Gersten-Zucker wird nicht vi
anders gemacht. Sonsten machen die Zucker-B
cker noch allerhand Confect auß dem Zucker/ welch
entweder glatt oder krauß ist: werden beyde im Co
ficir-Kessel/ welcher über einem Wind-Ofen hange
also gemacht: Man thut Fenchel/ Aenis/ Cubeben
Mandeln/ zerschnittene Citronen-Schalen/ Näg
lein/ &c. in den Kessel/ schüttet syrupisirten Zucker d
rüber/ stosset den Kessel hin und her/ biß sich der Z
cker angehenckt hat; solches wird offt wiederhole
nach dem man es dick oder dünn überzogen haben wi
Bißweilen thut man etwas Stärck-meel darzu/ un
wa

nn der Confect krauß werden soll/muß der Syrup
ntz hoch eingeschüttet werden/ daß es plerschet und
ine Glundern gibt. Nachdem nun der Confect dick
er dünn überzogen / viel oder wenig Meel hat/
tstehen viel Sorten darauß/ welche die Zucker-Be-
r mit allerhand Namen und *Num.* bezeichnen/ wie
des *Pomets* Material-Kammer *p.* 100. zu sehen. Die
mmet-Mandeln werden in einer Schachtel im
mmet gewältzet/ wann sie noch nicht trocken wor-
n. Das auffgeblasene Zucker-werck wird mit schö-
m weissem Tragant angemacht/ und in der Paste-
n- oder Tarten-Pfannen auffgezogen. Wie die
hte Saurach-Küchlein/ Manus Christi, Rosen-Zu-
er/ ꝛc. gemachet werden/ findet sich in allen *Dispen-*
toriis. Die Portugesischen Bisem-Stengel/ Bisem-
ugeln werden mit Amber und Bisem angemacht/
nd entweder im Confect-Kessel oder mit Tragant
rnüret/ welches alles bey den Zucker-Beckern deut-
cher kan gesehen werden.

Das Sechs und Viertzigste Capitel.

Von Morchen / Grübling / Pfifferling / Senff / Senffkraut / Roquembole, und Erd- und Hind-beer.

Weilen obgemeldte Gewächs zum Tisch und Nachtisch gebraucht werden / als ist nöhtig/ daß von selbigen auch schließlich meldung geschehe. Und für das

1. Erd-Schwam ist ein gemeiner Na-

egreifft in sich allerley Gattung derselben/ als Mor-
chen/ Grübling/ Pfifferlinge und dergleichen/ welche
ey uns in den Wäldern genug auffwachsen und zu

Marckt

Marckt gebracht werden. Jedoch hat menschlich
Fürwitz einige getrieben auf ein Mittel zu dencke
wie man auch Garten-Schwämme in Menge u
nach Belieben pflantzen könne. Wir wollen hiev
des Frantzösischen Gärtners Underricht auß d
VII. Abtheilung seines II. Tractats anführen/ da
also lehret: Man bereitet ein Mistbetth zu v
Maulthier- oder Esels-mist/ und schüttet darüb
vier Finger hoch Traß oder Mist-erde/ das ist/ solch
Mist/ welcher auf dem Hoch-betth allbereit zu Er
worden. Nachdem nun die Hitz des Betths die erst
drey Tage vergangen/ so werffet zu desto schnellere
Wachsthum darauff alle Abschnitte der Schwä
me/ die in der Kuche zugerichtet werden/ deßgleich
die untüchtige oder von Würmen angefressene: au
das Wasser/ darinn die Schwämme abgewasch
worden/ giesset man auf das Betth: so wird dassel
in kurtzer Zeit anfangen gute Schwämme zu trage
Solch Schwammbetth könnet ihr umb die Schwa
Zeit zurüsten/ nachmals zwey oder drey Jahr nütze
und auch von demselben andere mehr anrichten. D
Melonen-Berge vermögen dergleichen zu thun/ so
derlich wann man das Spülwasser von Schwä
men darauff giesset. *Andreas Libavius L. III. Singul. c.*
und *Dan. Sennertus lib. de Consens. Chymic. c.* 12. schl
gen zu solchem Gebrauch für das Wasser/ darinn
Schwämme gekochet worden/ oder auch den auß
preßten Safft der Schwämme: wann nemlich d
Wasser oder sothaner Safft an die Wurtzeln d
Bäume/ sonderlich der Buchen/ gegossen wird/
schlagen daselbst Schwämme auf in grosser Meng
Vesuvius und andere hohe Berge im Königrei
Neapoli geben eine Art Steine/ welche wann sie n
Erde beschüttet/ und mit gulichem Wasser zu zeit
begoss

goſſen werden/ ſo bringen ſie innerhalb vier Tagen
chwämme herfür/ welche am ſiebenden Tage ihre
ollkommenheit erlangen/ und gut von Geſchmack
d/ *Fungus in ſaxis proveniens*, C. B. Wann ſelbige
t Steine zu uns gebracht wurden/ zweiffelten wir
dergleichen Würckung auch in unſerem Lande
r nicht.

II. Grübling (*Tubera*) ſind rund/wie Aepffel/ mit
er ſchwartzen oder erdfarben Haut bedeckt/ die iſt
eben und hat viel Schrunden. Ihrer ſind zweyer
/ dann etliche haben weiß Marck/ die andern aber
wartzes/ beydes iſt mürb zu eſſen. Man findet
ch das dritte Geſchlecht/ iſt aber nicht ſo gut/wol
ſchmackt und groß/ und hat eine röhtlichte glatte
aut/ſchwartz-blau und klebericht Marck. Sie wach
gern in dürrem ſandichtem Erdreich ohne Adern
d Wurtzeln. In dem Frühling grabt man ſie auß
Erden. Sie haben keinen Nutz in der Artzney/
ein bratet man ſie under heiſſer Aſchen/ bereitet ſie
t Saltz und Pfeffer. Iſt nicht eine unliebliche
ſpeiß. Wächſet häuffig in Italien umb Hetrurien
d Rom: man findet ſie auch viel im Elſaß bey
arburg/ Würtenbergiſcher Mümpelgardiſcher
erzſchafft/ in dem Wald.

III. Die Pfifferling oder Pfefferling/welche man
ſo nennet/ umb des hitzigen Geſchmacks willen/ der
h dem Pfeffer vergleichet: ſind von Farben weiß/
nd/ und etliche breiter als ein Teller/ welche ſo ſie
rbrochen werden/ geben ſie weiſſe/ ſcharffe/ hitzige
Milch: dieſe wachſen in hohen finſteren Wäldern/
erden geſäubert und wol gewaſchen/ hernach mit
ſedigem Waſſer abgebrühet/ alsdann in friſchem
Butter/ Pfeffer und Saltz in einer irrdenen Kachel
er Blatten allgemach gekocht. Man mag auch Im-
r und Muſcatnuß darzu thun.

IV. Der

IV. Des Senffs sind zweyerley Gattung/ we
ser und schwartzer (*Sinapi rapi & apii folio*) sie sey
beyderseits von der Farbe des Samens also gen
net: wiewol jene mehr gelb als weiß/dieser mehr bra
als schwartz ist. Beyderley Samen säet man
Frühling mit wachsendem Mond/ so wird der S
me gegen dem Herbst reiff: welcher dann fleißig
wol zum Gebrauch als zur künfftigen Außsaat n
gesamlet werden. Der Kuchen-Gebrauch ist gen
bekandt/wie davon mit Most oder Eßig eine geme
Mostarde oder Tuncke verfertiget werde: in Wel
land aber verkaufft man auf den Apothecken eine f
derliche Mostarde/ welche also zugerichtet/ über
massen angenehm und gesund ist. Nemet Quitt
Conserve fünff pfund/eingemachte Citronat zwey
ein halb pfund/ verschäumten Honig ein pfund
sechs loht/ zerstossenen und in Wein 24. Stund la
gebeitzten Senff sechs loht/ gestossene grosse Car
mom/ Zimmet/ Muscatnuß/ Jngwer und Nägel
jedes ein quintlein. Die Conserve und Conditen
chet erst zusamen in dem verschäumten Honig/
nach giesset den Senff hinzu/ und rührets wol un
Endlich schüttet das Gewürtz darzu/ und bringet
les in Form eines dicken Honigs.

V. Senffkraut oder breit Pfefferkraut (*Lepidi
latifolium*) ist auch ein Winter-gewächs/ und
chert sehr/ wann es einmal in dem Garten Platz
den: derhalben von seiner Wartung wenig zu meld
Es hat eine angenehme Schärffe bey sich/ deßwe
es mit under die Salate/ wiewol es etwas hart
Natur/ und zu dem Fleisch genützet wird.

VI. *Roquembole*, so heut bey Tag bey den Fr
tzosen sehr viel gebraucht wird/ist ein Gattung wi
Knoblauchs/ welche bey weitem nicht so scharff/ st

nd beißig als der gemeine/ jedoch aber bey nahem so
äfftig und zu den Speisen sehr angenehm zu ge-
auchen. Selbigen findt man underhalb klein Basel
gen der Kleiben/und anfangs Frühlings in etlichen
eben der oberen Marggraffschaft Baden Durlach.

VII. Gemeine Erdbeer (*Fragaria vulgaris*) wach-
n in unsern Schweitzerischen Wäldern häuffig/sind
er klein/ und werden gröſſer/ wann sie in die Gärten
mmen und besser gewartet werden. Solches wird
n durch Versetzung der Pflantzen am füglichsten
richtet/ also daß selbige auß dem Walde mit den
hangenden Erdklumpen genommen werden: je-
ch kan ihre Fortpflantzung / wiewol langsamer/
rch den Samen auch geschehen / welcher nemlich
scheinet in dem Wasser/ damit man sie abzuspülen
leget/ ehe man sie auf die Tafel gibet. Solch Was-
r mit dem kleinen Samen gieſſet auf einen sandigen
rt in eueren Garten/ sintemal derselbe ihnen besser
liebet als ein starcker Grund/ so werden sie zu behö-
ger Zeit sich schon erzeigen. Kan man aber auß ei-
em Garten gute Pflantzen von den Groſſen Koh-
n/ oder von den Weiſſen (*Fragaria fructu albo*, C.B.)
abhafft werden/ so hat man weniger mühe: und be-
tzet alsdann damit gantze Rücken/ vier Reihen auf
nen Rücken. Die beste Pflantzung ist / daß man
ach Jacobi/ zween oder drey Tage nach dem Voll-
ond nimmet die lange Abſetzlinge / welche die al-
n Pflantzen bey den Wurtzeln den Sommer über
emacht haben / und formiret darauß junge Pflantz-
in. Wann man recht schöne Erdbeer haben wil/
) muß man sie 1. Wol arbeiten und wieden. 2. Bey
de Pflantze einen kleinen Stock setzen / und die auff-
achsende Stengel daran binden/ damit die Frucht
icht auf der Erden lige. 3 Die Abſetzlinge an der

Wurtzel alle wegschneiden/ biß die Frucht reiff
alsdann kan man sie zur Verpflantzung außlauf
lassen. Ferner ist zu mercken/ daß man jährlich
che neue Betthe mache/und die vergehen lasse/ wel
älter als vier oder fünff Jahr sind: weil sie begin
an Grösse und Gütigkeit alsdann abzunemen. A
ist es gut/ daß man kurtz vor den grossen Fröste
Blätter ihnen abschneide/ und sie mit kurtzem M
belege/ dadurch sie sehr verbessert werden/ und zeit
tragen. Erdbeer im Herbst zu haben/ geschiehet a
Man schneidet ihnen die ersten Blumen/ die sie he
bringen/ hinweg/ und lässet sie nicht Frucht trage
geben sie nach der Zeit andere herfür/ welcher Fr
spat reiff wird.

VIII. Die Hindbeere (*Rubus Idæus spinosus*, C
haben eine Hertz-stärckende Krafft bey sich: def
gen wird darauß ein Syrup (in dem man den au
preßten Safft an der Sonnen zuvor wol rein
lasset/ und mit Zucker gleich viel sehr wol/ dam
nicht schliefericht werde/ zur rechten Dicke siedet/
nach Belieben/mit etwas Eßig bitzelecht machet/
derlich umb den Durst jeniger so des Tags zuvor
Debauche gemacht / desto besser zu löschen) Latt
gen (so der außgepreßte Safft noch dicker gek
und in gläserne Schalen geschüttet wird) Eßi
dem man gemeinen Wein-eßig über die Beere s
tet/ und an der Sonnen stehen lasset) und Essen
Saltz (in deme der filtrirte Safft so lang gek
wird/ biß ein Häutlein darüber stehet/ und es her
im Keller anschiesset) welches sehr bequem fü
Räisenden mit sich zu führen / umb mit folge
Pulvers ein Löffel voll eine *Ptisane* zu machen: R
lis huius ℥ij. *Crem. Tart.* ℥j. *Cort. Citri ext. Cinam.*
Fœn. aa. ʒij. *Sacch. opt.* ℥vj. *M.*

ENDE der II. Abhandlung des II. Buchs.

Die Dritte Abtheilung Des Anderen Buchs Von Blumen-Gärten.

Das Siben und Viertzigste Capitel.

Von Blumen ins gemein/ und Anordnung eines Blumen-Gartens.

Ehe wir von Anordnung eines Blumen- (deren Lob und Hochheit nicht nöhtig außzustreichen) Gartens reden/ wird nicht übel gethan seyn/ wann wir allervorderist melden/ was das Blust seye/ und wie lerley Gattungen der Blumen es eigentlich gebe/ lches/ weilen es biß dato niemand accurater vorgelet/ als der treffliche heutige Parisische Botanicus . Tournefort und Fourretiere in seinem Dictionaire iverſel, wird der geneigte Leſer uns nicht übel außten/ so wir es mit Worten der heut zu Tag sonlich auch in unserer Schweitz bekandten Frantzöchen Sprach vorstellen: La FLEUR (Lat. Flos, Gr. ξ, ob splendorem flammæ, prout eleganter M.d.H.

Vous avez beau charmer, vous aurez le deſtin
De ces FLEURS *ſi fraiches, ſi belles,*
Qui ne durent qu'un matin:
Comme elles vous plaiſez, vous paſſerez comme elles,
Que vôtre éclat eſt peu durable,
Charmantes FLEURS, *honneurs de nos jardins!*)

Eſt la partie de la plante qui ſe fait diſtingu
ordinairement des autres parties par des coule
particulieres, qui eſt le plus ſouvent attachée aux e
brions des fruits, & qui dans la plûpart des plan
ſemble être faite pour preparer les ſucs qui doiv
ſervir de premiere nourriture à ces embrions, & q
doivent commencer le developement de leurs parti
Il y a quelques Fleurs qui apparemment ne ſerv
que d'emonctoires pour decharger la maſſe de la ſ
de pluſieurs parties inutiles, telles ſont les Fleurs
naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fru
comme on le voit dans le houblon, dans le ſaule, &
Les parties ordinaires des Fleurs ſont les feuilles,
filets, les ſommets, le piſtil & le calice; mais elles
ſe trouvent pas toutes enſemble dans toutes les Fle
On fait des bouquets, des couronnes, des feſton
Fleurs. *Les Differences des Fleurs* ſont ſuivantes ſe
l'Ordre Alphabetique.

Fleur en Campane. C'eſt une Fleur qui a la fig
d'une campane.

Fleur en Cloche. C'eſt une Fleur qui a la fig
d'une cloche.

Fleur Composée, eſt celle qui dans ſon calice ren
me des fleurons ou demi-fleurons, & ſouvent
deux enſemble: telles ſont les Fleurs à fleurons, à
mi-fleurons, & les Fleurs radiées.

Fleurs en Croix. Ce ſont des Fleurs composée
quatre feuilles: leur calice eſt auſſi à quatre feuille
leur piſtil devient toûjours fruit; telles ſont les Fl
du giroflier, du chou, &c.

Fleur a demi Fleuron. C'eſt un bouquet com
de demi-fleurons. Les Fleurs de la dent de lio
laitron, de la laituë ſont des Fleurs à demi-fleuro

leur en Entonnoir. C'eſt une Fleur qui approche la figure d'un entonnoir, c'eſt-à-dire, qui eſt éva- en pavillon ſur le haut, & qui eſt retrecie en au par le bas. La Fleur de l'oreille d'ours eſt une ur en entonnoir.

Fleurs a Etamines. Ce ſont des Fleurs qui ne ſont nt composées de feuilles, mais ſeulement de quel- s filez chargez de ſommets. Les feuilles qui ſont our de ces étamines ne doivent point être priſes ur les feuilles de ces ſortes de Fleurs, mais bien pour r calice, parce que ces feuilles deviennent dans la e une envelope ou capſule qui renferme leurs ſe- nces, ce qui ne convient q'au calice des Fleurs. Il eſſentiel aux feuilles des Fleurs de ne point ſervir nveloppe aux ſemences qui ſuccedent à ces mêmes eurs; & c'eſt par ce ſeul endroit que l'on peut di- guer ces Feuilles des Fleurs d'avec leur calice. Il eſt nſtant que la couleur particuliere des feuilles ces eurs n'eſt pas une marque ſur laquelle on puiſſe de- er ſi les parties conteſtées ſont les feuilles des eurs, ou ſi elles ſont le calice de ces mêmes Fleurs; iſqu'il y a quelques feuilles des Fleurs qui ſont ver- tres ainſi que le calice; & puiſqu'il y a quelques ices qui ſont colorez d'une maniere particuliere nſi que les feuilles des Fleurs.

Fleurs a Feuilles. Ce ſont des Fleurs qui ſont com- ſées de Feuilles; & il eſt eſſentiel à ces Feuilles de point ſervir d'envelope ni de capſule aux ſemen- s qui ſuccedent à ces mêmes Fleurs.

Fleur fleurdelisée, eſt une Fleur à cinq feuilles ine- les, diſposées en Fleur de lis de France en l'extre- ité du calice, telles ſont les Fleurs du ſcandix, du feuil, de la carote, &c.

Fleurs à Fleurons. Ce sont des Fleurs composées
fleurons ; telles sont les fleurs de l'absinte & du bleve

Fleur en Grelot. C'est une Fleur qui a la figure
espece de sonnette qu'on appelle grelot. La Fleur
l'Arbousier & celle de la Bruyere sont des fleurs
grelot.

Fleurs en Gueule, sont de petits tuyaux percez orc
nairement dans le fond, terminez en devant par u
espece de masque qui ressemble assez à la gueule d
monstres & des grotesque que les Peintres &
Sculpteurs representent dans leurs ornemens. Le
lice de ces Fleurs est un tuyau ou cornet, du fond d
quel sort un pistil composé de quatre embrions
s'emboitent dans un trou qui est au bas de la Fle
& qui deviennent lorsquelle est passée autant de
mences qui meurissent dans le calice de la Fle
comme dans une capsule: telles sont les Fleurs de
Sauge, de l'ormin, du marrube, &c.

Fleurs Legumineuses. On appelle fleurs legumineu
celles des plantes legumineuses. Ces Fleurs ont
quelque maniere la figure d'un papillon volant, c
pourquoy on les nomme en Latin *flores papiliona*
Les Fleurs legumineuses sont composées de qua
ou cinq feuilles. La feuille d'enhaut ou la feuille
perieure s'appelle *vexillum*, ou étendard. La feu
inferieure est double, & a été nommée *carina* en
tin, à cause qu'elle a la figure du fond d'un bateau.
feuilles qui se trouvent entre la feuille superieure
l'inferieure ont reçu le nom de feuilles laterales,
Latin *alæ.* Le calice des Fleurs legumineuses est
cornet, du fond duquel sort le pistel envelope d'
gaine frangée en étamines. Ce pistel devient toûjo
le fruit, & ce fruit s'appelle ordinairement la Gou

Latin *filiqua*. Les Fleurs des pois, des feves, des ragales sont des Fleurs legumineuses.

Fleurs en Lis, sont les Fleurs de toutes les plantes beuses, tubereuses & autres qui en approchent. Ces urs sont d'une seule piece decoupée en six parties de six feuilles, & rarement de trois. Leurs calice leur pistil devient toûjours un fruit divisé en trois es remplies de semences. La Fleur de la Jacinte, du rciſſe, de la Tulippe sont des Fleurs en lis.

Fleurs en Musle, sont des tuyaux percez ordinairement dans le fond, & terminez en devant par une ece de masque qui ressemble assez à ces mufles ou sque sculpez sous la clef des portes cintrées, ou i servent d'ornement aux fontaines. Le calice de Fleurs est un tuyau dentelé sur les bords, ou bien est composé de cinq feuilles; mais c'est le pistil qui tingue essentiellement les fleurs en musle des fleurs gueule: car ce pistil dans les Fleurs en Musle devient e capsule tout-à-fait differente du calice, & cette caule renferme les semences; au lieu que dans les eurs en Gueule, le pistil est composé de quatre embrions qui deviennent autant de semences, à quoi ce ême calice sert de capsule. Les Fleurs du musle de eau, de la linaire, de l'eufraise sont des Fleurs en musle.

Fleur Nouée, est une Fleur qui est jointe à l'embrion u fruit, comme celle des Melons & des Cocombres ui portent sur les jeunes fruits.

Fleurs en Oeillet. Ce sont des Fleurs composées de lusieurs feuilles, disposées à peu prés comme celle de Oeille; telles sont les Fleurs du *Lichnis*, de la *statice*, u *Limonium*.

Fleurs en Parasol ou *en Umbelle*. Ce sont des Fleurs plusieurs feuilles disposées en rose, & dont le calice

devient essentiellement un fruit à deux semences u-nies ensomble avant leur maturité, & qui se separent facilement l'une de l'autre lorsqu'elles sont meures. On les appelle Fleurs en parasol, parceque la plû-part de ces Fleurs sont soutenuës par des brins ou fi-lets qui partans du même centre, sont disposez à peu prés comme les bâtons d'un parasol, & forment un bouquet dont la surface est un peu convexe. Les Fleurs du Fenouil, de l'Angelique, du Persil, &c. sont des Fleurs en parasol.

Fleurs Radiées, sont des bouquets composez de deux parties. Celle qui en occupe le centre s'appelle le dis-que ou le bassin de la Fleur, & il est formé par un amas de fleurons. Celle qui en occupe la circonfe-rence ou le tour est nommée la couronne, & cette couronne est formée par plusieurs demi-fleurons dis-posez en rayons. Les Fleurs des especes d'Aster, de Doronic, de Jacobée, &c. sont des Fleurs radiées.

Les Fleurs regulieres, & *Fleurs irregulieres*. Les Fleurs Irregulieres sont celles dont le tour paroît à peu prés également éloigné de cette partie que l'on peut regarder comme le centre de la Fleur, telles sont les Fleurs de l'œillet, les Roses, &c. Les Fleurs Irregulie-res sont celles, où cette proportion ne se trouve pas comme sont les Fleurs de la digitale, de l'aristoloche, de l'aconit, &c.

Fleurs en Rose. Ce sont des Fleurs composées de plusieurs feuilles disposées à peu prés comme celles de la rose: telles sont les Fleurs du Poirier; du Pom-mier, des Renoncules, &c.

Fleurs en Rosette, sont des Fleurs d'une seule fe-ville coupée en rosette ou molette d'éperon; telles sont les Fleurs de Bourrache, du Mouton, &c.

Fleurs Simples. Ce ſont des Fleurs qui ne renfer-
ent qu'une ſeule Fleur dans le même calice, ou
our parler plus exactement qui ne ſont point com-
ſées de fleurons, ni de demi-fleurons, comme ſont
Fleurs du pêcher, de la Renoncule, &c. La fleur
nple & la fleur double ſont de méme ſtructure, &
different que parle nombre des feuilles, comme
le voit dans les œillets, dans les renoncules, &c.
nſi la Fleur ſimple n'eſt pas oppoſée à la fleur dou-
e, mais ſeulement à la Fleur compoſée.

Fleur en Soucoupe. C'eſt une fleur dont la figure ap-
oche de celle d'une ſoucoupe, comme la Fleur de la
imevere, &c.

Fleurs Verticillées. Ce ſont des Fleurs qui ſont ran-
ées par étage, & comme par anneaux, ou rayons le
ng des tiges: telles ſont les Fleurs du marrube, de
rmin, &c.

Wie aber die Anordnung eines Blumen-Gar-
ns vernünfftig anzuſtellen/ hat alles ſehr wol erwo-
n und zuſammen gefaſſet Herr Joh. Sigiſmund
ßholtz / auß welchem wir dann folgende *accurate*
ſtruction entlehnen wollen. Zu Anlegung derohal-
en eines tüchtigen Blumen-Gartens ſind nachfol-
ende Stück wol zu mercken:

I. Die Gelegenheit und Form. Was von der
Situation der Wein- Obs- und Kraut-Gärten
emeldet worden / ſolches ſol alhier auch vom Blu-
en-Garten und noch viel mehr verſtanden werden:
ntemal derſelbe die meiſten außländiſche Gewächs
rnehren muß/ denen dann billich der beſte Grund und
reye Sonne gegönnet wird. Auch verſtehet ein jeder
on ſich ſelbſt leicht/ daß der Blumen-Garte/ als wel-
her dem gantzen Wercke den gröſten Wolſtand gi-
et/ nicht hinder den Baum- oder Küchen-Garten/

sondern umb des Prospects willen stracks voran bey dem Eingang geordnet werden müsse. Die Form des Blumen-Gartens belangende/entspringet sie auß der Eintheilung des gantzen Gartens. Allhier kan ein jeder seiner Freyheit brauchen / und seinen Blumen-Garten in eine Circkelrunde/oder Ovale/in eine rechte Quadrate/oder Ablange Form einschliessen. Soll er aber mit einem Gelender von Latten umbgeben werden / weil dieselben in die Runde schwerlich zu bringen/ so ist zu einer wincklichen Figur leichter zu kommen.

II. Von dem Erdreich. In einen Blumen-garten gehöret solch Erdreich / welches nicht zu fett / auch nicht zu mager/sondern mittelmäßig sey: dahero wann der Grund zu geil / so setzet man etwas Sand hinzu und temperirt ihn also damit. Der geile Grund treibet anfangs zu starck / und bringet also zwar starcke Stengel und viel Blätter/ hergegen bleiben die Blumen klein: der magere/ weil er nicht kan Nahrung genug geben/ verkleinert alles. Die gemeine Erdreich-Probe ist diese/daß man ein Loch nach Belieben groß in den Boden grabe / die Erde in ein Gefäß / und nachmals selbige wieder in das gegrabene Loch schütte. Wird das Loch davon eben voll/ so ist das Erdreich gering/ und wird wenig darinn wachsen. Noch eine Probe ist/ wann ihr an einem Orte auffgrabet und findet im Erdreich viel Würmlein/ welche wann ihr davon gehet/ bald von den Vögeln gesuchet und gefressen werden/ so ist es ein Zeichen der Fettigkeit/ sintemal in sehr magerm Erdreich wenig / oder keine Würme gezeiget werden. Sonst hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen. Im ansehen muß sie seyn schwartzlecht: im fühlen lucker/und leicht/wann sie trocken: etwas klebericht aber/ wann sie mit Wasser durchmenget wird: am Geschmack süß/ warm

nan nemlich eine handvoll in süssem Wasser zer-
reibet/ und wieder davon seiget: am Geruch lieblich/
welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; ist
aber ein Gestanck dabey / so ist sie mit schweffelhaff-
ten/ mineralischen oder metallischen Wesen vermen-
get. Das fertigste Mittel außerwehlte Blumen-Erde
zu erlangen/ ist dieses/ daß man auß einem Küchen-
Garten die jenige übertragen lässet / welche daselbst
vorige Jahr schon dienst gethan: sintemal in derse-
ben der Mist allbereit zu Erde/ und sein starcker Ge-
ruch durch Soß und Regen verzehret/ und alle Roh-
heit durch die darinn gewachsene Kuchen-Kräuter ge-
schlacht gemachet worden. Auch ist nöhtig / daß ihr
alle sechs Jahr eueren Blumen-Garten gantz abtra-
gen/ und mit dergleichen frischem Grund auß dem
Kuchen-Garten zum wenigsten einen Fuß hoch über-
schütten lasset.

III. Von Gelendern. Wañ die Bezäunung des
gantzen Gartens durch eine Maur geschehen / so gi-
bet es einen Ubelstand/ sie also bloß anzuschauen: und
ist so dann vonnöhten/ daß ihre inwendige Seite/ für-
nemlich aber an dem Theil des Blumen-Gartens/
mit einem *Espalier* oder Gelender von Obs-bäumen
bedecket und tapezieret werde. Zu solchem ende ma-
chet eine Pallisade oder Gerüste von Stangen und
Latten zwerch über einander / in Form eines Gitters
etwan zehen schuh hoch geschlagen: bevestiget auch
solch Gerüste an etlichen Orten mit Wind-eisen / je-
doch daß es nicht gar zu dicht anschliesse/ sondern ein
wenig raum bleibe/ die Aestlein der Bäumlein anzu-
finden. Nach dem dieses auffgerüstet/ so rüstet zu ein
Rabat oder langen schmalen Absatz/ zween oder dritt-
halb schuh breit/ welches unden an dem gantzen Ge-
rüste herumb lauffe: versehet dasselbe mit bequemer

Erde/

Erde / und pflantzet hinein allerhand jung Stein-obs/ als Apricosen/ Pfersichen/ Mandeln/ Kirschen/ Pflaumen / Mespeln / wie auch Quitten / Hasel-Nüsse / und dergleichen : sonderlich aber sind unter ihnen die jenige zu erwehlen/ derer Laub dichte wächset, und also mit seiner Grüne das Gerüste desto mehr verdecken kan. Auch ist bey Einpflantzung solcher Bäume in acht zu nemen/ daß sie nahe an das Gerüste kommen/ auch daß sie weder zu weit von einander noch zu dichte gesetzet werden: anders können sie entweder nicht genugsam decken / oder sie entziehen einander die Nahrung. Die Zweige der eingepflantzten Bäume werden gebogen/ außgebreitet/ und mit jungen zähen Weiden dergestalt angebunden/ daß sie an dem Gerüste flach anligen/ und dasselbe künfftig mit ihren Blättern zierlich verkleiden mögen/ welches den Garten einen grossen Wolstand gibet / zu geschweigen/ daß man die Früchte vast ohn steigen auf die Leiter mit der Hand von solchem Gelender abbrechen kan. Den Absatz unden her bordiret mit Buxbaum und besäet es mit allerhand Blumwerck nach Belieben/ und ohn Beysorge/ daß es den Bäumen schaden verursachen möchte.

IV. **Hecken und Heck-Figuren.** Mit Hecken und Gegen-gelendern/ *Contr' Espaliers*, pfleget man die grössesten Gänge eines Gartens zu formiren/ oder auch gantze absonderliche Parterren einzuschliessen. Die Matery derselben sind bey uns ins gemein Johannesbeer/ Stachelbeer/ Berberiß/ Rosen / allerley Reinweiden/ und *Buxus arborescens* oder grosser Buxbaum. Es können auch gebrauchet werden nidrig Kirschen / Pflaumen / Marellen / Cornelen / Biren / Aepffel/ und dergleichen Obsbäume; ingleichem weiß und blau Syringe/ Wachholdern/ Pfrimmen / Co-

lutea

utea: in heissen Länderen Rosmarin/Lorbeer/Myr-
en/ und wann sie durch öffters Beschneiden niedrig
gehalten werden/ so stehen sie desto zierlicher. Under
berzehlten sind die meisten bräuchlich wegen des Nu-
es der Blumen oder Frucht: die jenigen aber/welche
nnutzbar sind / geben die zierlichsten Hecken und
Heck-Figuren/ als nemlich der grosse Buxbaum und
ie Rheinweiden. Die rechte Zeit solche Hecke von
artem Strauchwerck zu legen ist im Christmonat
nd Jenner bey offenem Wetter: von zärteren aber
n Herbst oder Frühling: und geschiehet diese Einle-
ung nach gemeiner Art des Strauchwercks; jedoch
nuß alles mit eingegrabenen Pfälen und Latten ver-
oahret werden. Was aber insonderheit anlanget ein
ierlich Bindwerck auß Rheinweiden zu formiren/
olches soll alhier angezeiget werden. Erstlich leget
as Heck schlechter dinge an mit Rheinweiden drey
der vier doppelt/ damit ihr desto eher die Dicke ge-
innet: im auffwachsen beleget sie auf beyden seiten
nit Stangen und Stäben/ und flechtet sie durch ein-
nder/ damit sie krauß und dicht wachsen. Nachdem
ie nun eine behörige Dichte und zimliche Höhe erlan-
et/so stützet sie nach angelegter Schnur mit der Gar-
en-scheere auf beyden Seiten/ und obenher gantz glat
nd gerad als eine Tafel: nemet auch die beygesetzte
Stangen und Stäbe hinweg/ so bald das Heck ohn
ieselben sich auffrecht halten kan. Seyt ihr aber ge-
innet solch angelegtes Heck mit einigen Bilderen
ußzuzieren/so beschneidet es obenher nicht gantz glat/
ondern lasset in gewisser Distantz etliche Büschelein/
edes von siben oder acht Reisern/ unbeschnitten ste-
en. Habet alsdann zur hand auß dünnen Stäblein
on Haselstauden formirte Modellen oder Patronen/
s mögen seyn Buchstaben/ Zahlen/ Thier/ Kugeln/
Sterne/

Sterne / Lilien / Wagen / oder gantze Jagten / und andere Historien. In solche Patronen stechet die Reiser der jetzt-bemeldten Büschelein von unden auf flechtet sie wol durch die Löcher / und bevestiget sie also daß sie auffrecht stehen. Im Fortwachsen lencket die Zweiglein dergestalt / daß endlich die gantze Patron mit Laub bekleidet werde: alsdann schneidet die her auß-ragende Enden weg / und machet die auffgestellte Figuren scheinbar.

V. Portale und Pyramiden werden auch erst auf Holtzwerck gebildet und auffgerichtet: dieweil es abe hohe Wercke / so lassen sie sich auß Rheinweiden und dergleichen schwachen Strauchwerck allein nicht wo bekleiden. Deßwegen kan man bey uns mit darunde setzen Hagenbüchen und Rüstern: wo aber viel Cornelbaum / Wachholdern / oder die grosse Art Buxbaum in Menge vorhanden / solche dienen auch beydes zu Portalen und zu Pyramiden. Die Bogen-Gänge sind lange von Lattenwerck auf den Seiten und oben mit höltzern Circkeln beschlossene Gänge hin und wider mit eingefügten Sesseln von Bindwerck versehen / damit man darunder spatzieren / ruhen / auch vor der Sonne und Staub-Regen bedeckt seyn könne. An den Enden der Bodengänge pflegt man gemeiniglich Laub-hütten anzuhängen / zu ebe solchem Brauch / oder auch darunder Tafel zu hal ten. Die hiezu bequeme Bäume sind zweyerley. Et liche brauchet man nur wegen des Schattens / al Linden / Buchen / Hagenbüchen / Rüstern: wie auch Syringe beyderley Art und Rheinweiden. Etlich zugleich wegen der Frucht / als Kirschen / Pflaumen Maulbeer / Hasel-nüsse: ingleichem Johannisbeer / Stachelbeer / Berberiß und Cornelen. De Weinstock gibet auch gute Laubhütten: der gemein

Man

Mann bedienet sich der Kürbis-hütten/ wie auch de-
r/ so auß Hedera/ Bryonia und Speck-Lilien auff-
führet werden.

VI. **Zurüstung der Betthen.** Erstlich/ nachdem
er Blumen-Garte obbesagter massen in Ordnung
stellet/ und eingefasset/ so nemmet nun für euch den
ntzen Platz / oder eine Parterre nach der andern/
inget sie durch Hülffe des verjüngten Maßstabs zu
apeir / und machet darüber ein Model oder Mu-
r/ wie sie in Betthlein einzutheilen. Das Muster
chtet eyn / entweder daß es werde ein offen eckigt/
ndes oder sternigtes Stuck/ dessen Steige also ge-
dnet: daß man allenthalben auß- und eingehen kan:
er daß es werde ein Labyrinth/ in welches man nur
rch einen Weg kommen kan/ welches jedoch müh-
m/ und nicht jederman beliebig: oder ein Sonnen-
ger/ nach dem Horizont angeleget / da die Zahlen
it Bux außgesetzet / und in die Mitten ein gerader
baum an statt des Zeigers gepflantzet wird : oder
ß es werde ein geschlossener Zug / welche art die
rlichste / sintemal allerley Figuren von Laubwerck/
Vapen/ Namen/ kurtz zu sagen / was man wil / da-
rch abgebildet werden kan. Dergleichen Model
d zu finden bey Petro Lauremberg *L. I. Horticult.*
8. bey *Jo. B. Ferrario L. I. Floræ c. 3.* und anderen.
s müssen aber bey solcher Eintheilung die Betthe
cht zu groß/ noch so breit werden/ daß man im jät-
n ihre Mittel-Linie mit der Hand nicht erzeichen:
ch so klein/ daß man kaum etliche wenige Körnlein
rauff säen könne: sintemal beydes nicht zu loben.
er Mittelweg ist hier auch der beste/ und daß man
ydes grosse und kleine Betthe in ein Muster künst-
h durch einander lege. Das rechte Maß der Breite
in den eckichten Betthen nicht über vier Fuß/ und

in den rundirten nicht über drey Fuß einer Rhein
ländischen Ruhten im Diameter oder Durchschnitt
Zum andern / so ist nöhtig / daß ihr das verfertigt
Model vom Papeir hernach auffs Land bringet/ fo
gender weiß: Bevestiget allervorderst in euerm Blu
men-Feld/ es sey quadrat/ oder ablang / auf die vi
Ecken zwey Meßschnüre mit Stäben / also daß
kreutzweise sich durchschneiden. Darnach ziehet zwo
andere Schnüre auß dem Mittel der vier Seiten
auch über einander: so ereugnet sich der Mittelpun
des gantzen Wercks. In diesen Mittelpunct steck
einen Stab/ daran eine Schnur gebunden/ mit w
cher rund umb zu fahren / auch durch verlängern u
verkürtzen / die Abtheilung des entworffenen Mode
vollends auffgezogen und regiert werden kan. Zu
dritten/ nachdem ihr mit dem Model fertig/ auch d
selbe vom Papier auffs Land gebracht: so ist es z
die abgestochene Linien zu bremen oder bordiren / d
mit gewisse Betthlein und Steige entspringen m
gen. Solches kan aber mit vielerley geschehen / a
Lauch/ Quendel/ Thymian/ Isop/ Lavendel/ ꝛc. so
derlich aber mit dem immer-grünenden Bux / welch
also gesetzt und versetzt wird. Man zerzeisset au
kleineste alle Stauden und Wurtzeln / doch d
auch überall annoch Wurtzeln dabey bleiben/ wa
es je seyn kan / und die grösseste Wurtzel m
man etwas unden und oben beschneiden / so wurtz
er desto eher. Ehe man ihn einsetzet / leget man
erst eine Stund oder etwas länger ins Wasser/ d
er die Feuchtigkeit an sich ziehe / darnach setzet m
ihn/ wie man wil/ mit einem Setzholtz / umbgrä
ihn so tieff / als die Linie oder Figur auffgezeichn
umb und umb/ und setzet einen neben den andern/ e
Spanne tieff in die Erde/ daß das Grüne nur hera
se

he/ und ist wol zu verhüten / daß kein Graß oder
nkraut zwischen die Wurtzel komme/ weil darnach
liches schwer außzurotten ist / und muß man nicht
it dem Setzholtz oder mit der Hand die Wurtzel
en eindrucken/ damit im Winter die Kälte/ und im
Sommer die Hitze selbe nicht verderben kan. Man
n ihn auch zu Anfangs nach dem Setzen/ Abends
d Morgens frühe etliche mal begiessen / biß man
ercket / daß er etwas antreibet und wächset / oder
ch dem das Wetter ist / so hat man nicht vonnöh-
n ihn zu begiessen. Wann man nicht viel Bux-
um hat / so kan man ihn zertheilen auß dem alten
oltz/ und solches muß man mehr und öffter begies-
n. Die Zeit zum Setzen ist die bequemste im Herbst/
uß aber etwas bedecket werden mit langem Stroh/
er mit grünen Zweigen von Thannen/ daß er nicht
friere / oder von oben die scharffe Lufft und Frost
m den Safft oder Grünheit nicht außziehe/ und
nem Wachs gleich/gelb werde/ auch manchmal gar
eiß/ und ehe er wieder durch und durch grün wird/
uß er eine Zeitlang wachsen / biß das Gefrorne
rchwächset und überwindet. Wañ das vom Bux
setzt / so ist fortzufahren: Welcher aber den Bux
olt fahren lassen auß Forcht (die doch eitel) er möcht
viel Nahrung rauben/ der brauche/ wie die Italiä-
er/ gebackene Steine oder Eichene Latten mit Oel-
rb angestrichen.

VII. **Steige und Gänge.** Gebet auch achtung
uf die Steige und Gänge / wie damit zu handeln.
Die Steige waren nach der alten Art niedriger/ als
ie Betthe : anjetzo ist dieses nicht ohn Ursach abge-
haffet. Und wiewol die hohen Betthe in einen Kü-
en-Garten bey behalten werden können/so dienen sie
och in einen Blumengarten keines wegs: sondern es

wird alhier zwischen Betthen und Steigen ein
Gleichheit erfordert. Den Steigen dienet am beste
wann sie reinlich gehalten / und von allem Unkrau
so offt es nöhtig/ gesäubert werden: wer hierinn ei
grössere Zier suchet/ kan sie mit Kieß oder groben wei
sem/gelbem/ oder röhtlichem Sande außstreuen. A
den Loh-mühlen stosset man die eichene Rinden klei
zum Gebrauch der Gerber: wann nun dieselben m
solcher Gerber-lohe ihr Leder bereitet/ und sie ferne
ihnen zu nichts dienet/ alsdann wird sie von etliche
zu Außstreuung der Steige angewandt. Und zw
sie giebet nicht allein wegen der röhtlichen Farbe ein
Wolstand und saubern Spatziergang: sondern
läsſet wegen ihrer Schärffe kein Unkraut auffschl
gen/ und im andern oder dritten Jahr verfaulet sie
einer Matery / welche man an statt einer guten M
stung nutzen kan. Auch ist an etlichen Orten brä
chig/ daß man die Steige mit den bunten und zier
chen Steinlein/welche an dem Meerstrand in Men
gefunden werden / außsetzet. Einige beschütten d
Gänge und Steige mit Grutz von zerbrochenen a
ten Mauren / welchen sie vorher durch ein dräten
Erdsieb oder Hurde lauffen lassen. Weil dann dies
eine Matery/ die auß Sand und Kalck bestehet/ so
tzet sie sich bald nach dem ersten Regen vest / läs
kein Unkraut auffwachsen / und giebet wegen der we
sen Farbe ein gut Ansehen: aber bey Umbsetzung d
Gartens muß dieser Grutz erstlich gantz weggesch
fet werden/damit er nicht under die Garten-erde kom
me: welches dann gar sehr mühsam. Die Italiän
brauchen hiezu auch wol die außgepreßte Trüsen v
Oliven / welche sie mit Töpffer-läim mengen / u
darauß gleichsam einen Estrich schlagen. Belange
sonst den Underscheid der Steige/ so seynd etlich
bre

reit von sechs / siben oder acht schuh/ nach dem der Raum groß / und diese werden Haupt- oder Creutz-änge genennet/ welche die grossen Stücke oder Par-ren von einander sönder: andere so zwischen die Bettlein lauffen/ haben die Breite von anderthalb ß zween schuh. Es müssen aber so wol die Haupt-änge/ als die Fußsteige/ jeder für sich durchgehends nerley Breite behalten: außgenommen in Laub-erck und dergleichen gezogenen Stücken/ mit denen t es eine andere Beschaffenheit.

VIII. *Muster-bäumlein* sind die jenige / welche tweder in das Mittelpunct/ oder in die Ecken der Muster / oder auch an die Gänge in gewisse Distanz setzet/ theils auch derselben umb mehrers Zierahts llen under der Schere gehalten und in gewisse Fi-uren durch beschneiden gebracht werden. Die Fran-sen heissen sie *Buissons*, Büsche oder Sträuche/ und icken sich hierzu am besten der grosse **Buxbaum**/ **Wachholder** / **Baum des Lebens** / **Sevenbaum**/ **Ro-n-sträuche** / **Rosmarin** / **Cypressenkraut** / **Salbey-nuden**/ **Post oder Wilder Rosmarin**: ja auch einige **rten Obsbäume**. Die gantz freñde trägt man mit ñt ihren Gefässen hin/ und stellet sie in die Muster bequeme Ort/ da sie wol ins Gesicht kommen: als **pressenbäumlein** / **Laurus** / **Laurus Tinus** / **Jas-in**/ **Oelbaum**/ **Citronen**/ **Pomerantzen**/ **Granaten**/ **Myrten**/ **Terebinthin** / **Pistacien** / **Mastixbaum**/ **ermesbaum**/ und **Spanische Geniste**.

IX. **Säung und Verpflantzung der Blumen nach r Zeit und Mond-wechsel.** Die Blumen-Gewächs erden so wol in dem Frühling als in dem Herbst rpflantzet / und zwar jene / die in dem Herbst gesäet orden/ in dem darauff folgenden Jahr im Monat Martio / diese aber die in dem Frühling gesäet wor-

den/ in dem künfftigen September; und muß solch
geschehen im wachsenden Mond von dem zehend
Tag desselben biß auf den vierzehenden/ und fürne
lich an dem zwölfften Tag gemeldten wachsend
Monds / sollen selbige entweder in gute zubereit
Erden/ in die Feldlein / oder in gleichfalls wol-zu
richtete Geschirr oder Blumen-Töpffe verpflan
werden. Allein diese Zeiten wären dergestalt gar
eng adstringirt. Wir in unserm Schweitzerland h
ten *in genere* darfür/ daß man im Frühling/ so
im Martio als April und im Herbst/ nicht nur
September/ sondern noch wol vorher/ und auch
ser hernach / die Gewächse verpflantzen könne / u
zwar die junge oder diß-jährige Pflantzlein im
gusto und September/ die ältern oder im Vor-j
außgesäete im Martio und Aprili/ lassen uns a
dannoch hierbey nicht so gar adstringiren/ daß
nicht den gelben und braunen Veyel / Nägelein/
auch wol mitten im Sommer/ nachdem die Pfla
lein in etwas erwachsen sind/ bey einfallendem gu
Wetter (welches nicht zu naß/ auch nicht zu troc
seyn muß) der *Lunation* und *Constellation* nicht
gessend / solten verflantzen / doch daß wir sie für
Hitz in etwas verwahren und mit der Begiessu
wol abwarten. Was den Samen betrifft von
Bulben oder Zwiebeln/ lassen wir denselben (wie
wir solche *Propagation*, als welche viel zu langsam
nicht groß achten/ noch selbe viel treiben) biß in
dritte Jahr unverzuckt stehen/ auch wol offt gar
dieselbe Bulben ihre Knöpffe weisen. Sons
hat man folgende Säe- und Versetzungs-Rege
1. Säe in kalten Orten spat: In warmlechten etw
eher: in den gar warmen noch eher. Das ist/ in
warmen Orten im Martio/ in den weniger warm

Aprili/ in den kalten aber gar in dem Majo/dann
gestalt die lieben Alten den Frühling in den An-
ng/ Mittel und End eingetheilet haben. 2. Was
er die Erde wachsen/ und seine Frucht in der Lufft
ngen solle/ muß umb den Wädel (das ist Voll-
ond) und hernach gepflantzet werden. 3. Was
er in der Erden wachsen (oder deren Blumen al-
n gesucht werden) und sich vermehren solle / das
ß umb den Neumond und in desselben Zunemen
pflantzet werden. Oder / wie sie andere setzen:
Alle Bäume/ Büsche und Stauden müssen vom
ollmond an biß zum Neuen Liecht versetzet werden.
Alle Kräuter und Blumen soll man von dem
eumond an biß auf den Vollmond verpflantzen.

X. Muster-Ordnung des Blumwercks. Durch
ses Wort verstehen wir eine geschickliche Außthei-
ng dessen/ was in dem Blumen-Garten gepflantzet
rden soll / krafft welcher ein jedes Gewächs solche
telle überkommet/ damit in folgender Blüt darauß
n Gesicht eine angenehme Vermischung und lieb-
he Augenwäide entstehe. Derowegen anfänglich
tet euch/ daß die Besäung und Pflantzung nicht zu
chte / sondern so beschehe / daß kein Gewächs dem
dern hindere / auch ein jedes vor dem andern voll-
mlich gesehen werden könne. Darnach stellet euer
intheilung also an/ daß darauß eine gewisse Harmo-
e erscheine. Zum Exempel/ wañ ihr an ein Haupt-
ck ein Peonienstock pflantzet / daß eben dergleichen
uch an die andern Hauptecken desselben Musters ge-
tzt werden : wann in die Mitte eines Bettleins auf
eser seite ein Keiserkron steht/ daß auf dem Gegenbett-
in der andern seite dergleichen geschehe/ und so fortan
nes auf das andere accordire. Ferner ist bey vielen
n Brauch/ daß jedem Bettlein nicht mehr als eine

gewisse Art Blumen anvertrauet werde/ als diesen eitel Tulipen/ jenem eitel Lilien/ dem dritten eitel Narcissen/ und so weiter: welche Eintheilung dann sehr löblich/ auch den Augen angenehm/ so lang die Blumen derselben Blumen dauret; wann aber sothane vorbey/ so stehen die Betthlein gantz bloß und kahl/ welches den Garten sehr verunzieret. Dahero andere bewogen worden/ das Zwiebelwerck an die Ecken und zu nächst an die Bordirung der Betthe zu bringen/ den Mittelplatz aber lassen sie den zaßrichen Gewächsen besonders/ damit sie ihnen mit der Mistung ohne Schaden der andern zu hülffe kommen können. Auf solche Weise wann jene verblühet/ so kommen die hernach/ und behalten also die Betthe allzeit eine Bekleidung. Lauremb. 2. B. c. 5. vom Gartenbau/ schlägt diese Musterung für. Auf eine mit Zwiebel-gewächs allbereit belegte Parterze/ pflantzet er hin und her Rosmarin oder Cypresse und Nägeleinstöcke durch einander; zwischen selbe aber streuet er über die gantze Parterze allerley bunt-gefüllten Monsamen. Hierauff erscheinen erstlich die Zwiebelblumen/ also daß alles mit Tulipen/ Narcissen/ Hyacinthen/ ꝛc. bedecket. Wann solche flüchtige Zier zerschwunden/ so wird die grün gestalt des Rosmarins scheinbar/ und tapezieret das Erdreich so lang biß bald darauff die Monblume ihre scheckige Livree darstellen. Endlich/ nachdem die Veränderung auch fürüber/ so zeiget sich die Bekleidung der vollen Nägelein/ und behält also eine solche Parterze stäts ein geputztes Angesicht.

XI. Verzeichnuß über das Blumwerck. Das beste Mittel hiezu ist der auf Papier linierte Grundriß/ nach welchem die Parterze angelegt: auf solche linirte Betlein schreibet die Namē der Gewächse mit solcher Auftheilung/ als euch gut dunckt. Fällt aber der Grundri-

enge/ so zeichnet nur die Stellen mit Zahlen oder
Buchstabe/ und machet nach denselben ein Gegen-re-
ster/ in welchem die völlige Namen auffgeschrieben.
inige illuminiren auch die linirte Bettlein mit blau/
ht/ gelb/ und andern Farben/ nachdem die Blumen
nd/ welche in jedwedern wachsen sollen: also daß sie
nen Entwurff ihres ins künfftige blühenden Gar-
ns schon vorhero besitzen. Diesem papiernen Ent-
urff nun folgen sie im säen und pflantzen richtig nach/
nd brauchen sie an statt eines Spiegels/ in welchem
e den im Erdreich bedeckten Samen und die einge-
gte Wurtzeln / so offt ihnen beliebet / gleichsam
hauen können. Hieher gehöret auch die andere/ und
var sehr bräuchliche Art/ das Blumwerck durch bey-
eygesteckte Stäblein zu registriren; selbige werden
as gemein nur auß Holtz gemachet/ die Zahlen von
. 2. 3. 4. und so höher darauff geschnitten / und also
n die Stellen der außgestreueten Samen und ein-
elegten Wurtzeln eingesteckt / auch darüber ein ge-
hriebenes Gegen-register gehalten. Alldieweil aber
ie von Holtz eher als die bleyerne faulen/ sind diese
en andern vorzuziehen/ auch ist die Zahl daurhaffter.
Wie sonst auch allervorderst ein Mistberth ordent-
ich anzuordnen/ umb die Blumen desto früher zu ha-
en/ werden wir in folgenden Capiteln lehren.

Das Acht und Viertzigste Capitel.

Was für Blumen das gantze Jahr durch in jedem Monat blühen.

IN Jenner/ da die Sonn annoch im Steinbock/ auß welchem sie sich wie-
der allgemach zu uns nähert / jedoch annoch schlechte Hitze von sich spüren lasset/

gibt es auch annoch wenig Blumen / auſſe
der auch unter dem Schnee wachsenden weiſſen uni
schwartzen Nießwurtz (welche hiemit anzeigt/ daß ſi
wider den Winter menſchlichen Lebens diene / ode
zu einem hohen Alter / innerlich gebraucht / helff
Winters-Wolffwurtz/ Keller-halß oder Zeidel-Baſ
mit ſeinen Pferſichblüt-Farben / der wilde Lorbeer
baum (*Laurus Tinus*) der allzeit grüne Keller-Hal
(*Laureola ſemper virens.*) ꝛc.

II. Im Hornung blühen die *Leucoja bulboſa*, ode
die groß und kleine ſo genannte Hornung-blumen
das *Aconitum hyemale*, und andere im Jenner gemei
dete/ *Narciſſus ſylveſtris luteus*, Edel Leberkraut. Ji
Wäldern Haſelſtauden/ Aſpen und Erlen/ ꝛc.

III. Im Mertzen kommen herfür die niedrige/ je
doch ſehr ſchön und zierlich-geſtreiffte Saffran-Blu
men/ die wol-riechende blaue Mertzen-Veyel/ ſo wo
mit einfachen als gefüllten Blumen/ die gelbe Veyel
die Wald-Ranunckeln oder Hanenfuß / weiß und
gelb von Farb / die gelbe ſo einfache als gefüll
Schlüſſelblumen/ der roht und weiſſe Erdrauch/ da
blau-blühende Singrün/ die gelbe ſo einfache als ge
füllte Narciſſen/ und ſo weiß/ als blau und Fleiſch
farbe Hiacynthen/ ſamt denen Stern- und Trauben
Hiacynthen/ ꝛc. Es blühen die Cornell- oder Thier
lein-bäume / und ſchlagen auß die Pappeln- und
Weyden-bäume / die Stachel-Johannis-Beer und
Schlehen-Hecken.

IV. Im April zeigen ſich die Blumen bereits in
gröſſerer Menge/ inſonderheit die prächtige Tulipa
nen unzahlbarer Arten / die anſehnliche Königskro
nen / die gewürffelte *Fritillarien*/ die mit den ſchön
ſten Farben bemahlte *Anemonen* / die gantz weiſſ
und gelbe/ oder auch blau und gelb/ weiß und gelbe

wie

ie auch blau/ gelb und weisse/ auch theils mit Pur-
ur vermengte groß und kleine Lilien / der klein ge-
lümte so weiß als blaue Welsche Holder/ zusamt der
ol-riechenden Bandel-Blüt / und die so rohte als
unte Margareten-Blumen/ ꝛc. So blühen auch in
iesem Monat hier zu Land die Mandeln- Maril-
n- oder Apricosen- und Pfersich-Bäume / die Bir-
hen - Aepffel - und Biren - Mispeln - und Nuß-
äume. In den Wäldern Bircken/ Eichen/ Buchen/ ꝛc.

V. Im Mäyen allervorderist die daher genañten
Meyenblümlein/ Peonien/ allerley Rosen/ die weissen/
ohten und purpurfarben Basel- oder Kraut-Näge-
in/ die Türckische Bünde/ *Auriculæ Ursi* oder bund-
estreimte Bären-Ohren/ sonderbar spielen sehr schön
or unsern Fenstern die gelben so wol gemeine einfa-
he als gefüllte Feld-Nägelein (*Leucojum luteum*) die
Dreyfaltigkeit-blumen / Fingerhut / Narrenkappen
der Ageleyen verschiedener Farben / Venus-Nabel/
llerhand *Orchides* oder Knabenkraut/ ꝛc. In suma
Omnia nunc rident nunc formosissimus annus.

VI. Im Brachmonat blühen die Königin der
Blumen die Rosen/ die weisse/ gelbe/ und so genannte
Schlaff-Lilien/ oder Narcissen/ die Schwert-Lilien/

die ob der Farben Schönheit und des Geruchs Lieblichkeit preißwürdige Garten-Nägelein/ wie auch die Bart- und Carthäuser-Nägelein verschiedener Sorten/ der schmale und breite Rosmarin/ verschiedene Gattungen der Löwen-mäuler/ und so einfach- als gefüllte Rittersporen/ die Ringel- Gold- und Butter-blumen/ die so gemeine Klapper-rosen/ als die sehr bunt und zierlich-blühende/ aber bald wieder abfallende einfache und gefüllte Magsamen/ die gemein und roht blühende Rosen von Jericho/ das Ungarisch dunckelblaue Singrün/ nebst andern verschiedener desselben Arten/ sehr vielerley Gattungen der Windige und anderer Glöcklein/ under welchen die blau mit dem weissen Stern/ die Violet-farbe und die Himmel-blaue/ mit dem gelben Stern/ wegen ihre seltenen Schönheit beygenahmet die Fürsten-Blumen den vorzug behalten. Es blühet in diesem Mona das schön blaue/ wie auch das weisse und purpurfarb Scharlachkraut/ die gleichfals blaue oder gelbe Eisenhütlein/ das Eibischkraut/ die sehr hoch und zierlich auffwachsende Pappeln sehr vielerley Farben verschiedene Arten vom Kreß/ bevorab der goldgelb schöne Indianische Rittersporen/ die schöne Oesterreichische *Ptarmica* oder *Perpetuelle*, der bekandte Ehrenpreiß/ samt underschiedlichen Geschlechten von dem Baldrian. So blühen auch in diesem Mona die Pomerantzen- und Citronen-bäume.

VII. Im Heumonat stoltzieren mit ihrer Blüt der wolriechende Jasmin/ die schöne Brasilianisch und andere Arten der Bohnen/ die Amaranthen und Tausend-schön nach ihren so mancherley Sorten/ die ansehnliche *Canna Indica* oder Indianische Rohr/ sowol mit hoch-rohten/ als roht- und eingesprengten Blumen/ die rohte Cardinal- zusamt der Jerusa-

lems

ms-Blume/ verschiedener Arten der Sternblumen/ er Spick / und die so gemein blaue / als auch weisse nd mit dem zerkerbten Blat versehene Lavendel-lût/ gar vielerley Arten der *Jacobea* oder des St. Jacobskrautes/ die *Eryngia* oder Mannstreu/ das einfache und gefüllte Mutterkraut / die wolriechende Kräuter/ das Wolgemuht / Thymian und Basilien/ ie weiß und blaue Wegwarte/ die Salbey/ der roht nd gelbe Spanische Pfeffer / der schöne Wunderaum/ nebst dem Granatenbaum/ ꝛc.

VIII. Im Augstmonat gebühret der Preiß vor llen der Granadill- oder Paßion-blume/ man sihet lühen verschiedene Arten der Balsaminen/ die Perusianische Wunderblumen oder Schweitzer-hosen/ nancherley *Daturen*/ bevorab die Egyptische mit der efüllten gantz weissen / oder die sehr schöne mit außendig Violet- und inwendig weissen Blumen/ das Dullkraut oder die Königskertze/ die Maußöhrlein/ ie Momordica oder Balsamäpffelein / die Angelicen / des Habichtkrauts verschiedene Gattungen/ Isop/ Poley/ Nonnen-nägelein/ ꝛc.

IX. Im Herbstmonat die ansehenliche Tuberoen/ der wunderschöne *Leonurus* oder Africanische Feerbusch / die niedrige und Blatlose Zeitlosen / die rächtige *Jucca gloriosa*, die stachlichte *Carlina* oder Eberwurtz/ die gemeine und Römische Chamillen/ nd die wie eine Spitz-Säule hoch auffwachsende chöne blaue Glockenblumen/ ꝛc.

X. Im Weinmonat blühen vast alle die Blumen nd Kräuter wie in dem Augstmonat / insonderheit ber der Catalonische Jasmin. Ingleichen auch

XI. Im Wintermonat/ und

XII. Im Christmonat findet man / ausser dem/ as in dem Jenner wächset/ sonst nichts von Blumen/

men/ ohne was etwan von deme/ so in dem Septem
ber und October gewachsen/ das gelinde Wetter an
noch zuruck gelassen und verschonet hat.

Das Neun und Viertzigste Capitel.

Von den Altanen und Blumen-Gerü sten vor den Fenstern/ und was sich darauff und in dem Blumen-Garten von Blum-werck am besten schicket.

HIebey ist nohtwendig zu erinnern/ 1. Daß so wol die Altanen als Blumen-Gerüste also angeordnet werden sollen / daß sie gegen Mittag zu stehen kommen / damit die Bäumlein und Früchte umb so viel desto mehr und länger der Soñen Hitze geniessen mögen: Gegen Mitternacht aber entweder hohe Dächer oder Mauerwercke zum Schutz und Ruckhalt haben/ vor denen Mitternächtischen rauhen Winden und kalten Nacht-Fröste desto besser verwahrt und gesichert zu seyn. 2. Müssen die Bäume und Blumen in richtige Ordnung eingetheilet werden/ und also zu stehen kommen/ daß keines den andern Schaden bringe/ oder durch allzu vielen Schatten die Stralen der Sonnen benehme und an seinem Wachsthum und vollkommener Zeitigung gehinderet werde. 3. Werden die hölzern Kübel oder viereckichte Kästen gemeiniglich zu mehrerer Zierde mit bundten Farben beliebiger masser angestrichen/ mit zierlichem Laubwerck/ oder wol gar mit den Wapen des Hauß-Patrons bemahlet/ die Reiffe oder eiserne Ringe verguldet/ die erdene Blumen-Töpffe schön braun/ grün/ oder sonst nach Gefallen geglaset und in des Töpffers Ofen gebrannt

ingleichen

ngleichen auch an deroselben statt gantz erdene oder on Gips formirte und mit Farben bemahlte Brust-Bilder auffgestellet/ in deren jeden Kopff man einen leinen erdenen gemeinen Blumen-Topff mit Blu-nen angefüllet zu setzen pfleget/ und weil einige Ge-wächse eines Pfals oder Geländers von Bündwerck enöhtiget sind/ als werden auch dieselbige mit eben olcher Farb wie die Kübel oder Kästen bemahlet/ nd oben mit guldenen Knöpffen gezieret. 4. Ist öhtig die Altanen mit Wasser zu versehen/ damit an selbiges nicht nöhtig habe so viel Stiegen hinauf it höchster Beschwärnuß zu tragen / zu welchem nde man etwan einen zierlichen Spring-Brunnen aselbst hin anrichten/ und das Wasser durch Pump-ercke hinauf führen/ oder/ wo es zu kostbar fället/ nd die Gelegenheit nicht erleidet/ wenigstens einen einernen Wasser-Trog setzen lassen/ umb von dem Dach das Regenwasser darein leiten samlen lassen.

Under den Blumen aber / welche sich in kleine Zauß-Gärten/ oder auf die Altanen- und Blumen-Gerüste vor die Fenster schicken / sind folgende die este und zierlichste/ deren Verpflantzung und Ver-flegung wir zugleich hier mit anhängen wollen/ und war in solcher Ordnung/ wie sie zu blühen pflegen/ o/ daß man nach solcher Anweisung das gantze Jahr durch daselbst frische Blumen haben möge.

I. Die Schlüsselblumen (*Primularum veris varie-ates plurimæ*) sind bald anfangs des Frühlings die rste / welche under denen wolriechenden Blumen um Vorschein kommen/ und so wol einfach als ge-üllt/ meist gelb von Farb/ jedoch auch einige deroselben purpurfarb/ andere röhtlicht/ grün/ und eine be-öndere Gattung gantz weiß auf einem eintzeln Stiel: Sie lieben alle eine gute gemeine sandichte / wiewol

mit

mit etwas verfaultem Mist versehene Erde / eine
schattichten Ort/ viel Feuchtigkeit/ bleiben den Wi
ter über im Lande / und vergehen nicht leicht/ werde
durch ihre Neben-Brut vermehret/ welche im Augs
oder Herbstmonat bey vollem Liecht abgenomme
und verpflantzet werden kan.

II. Diesen kommen zimlich nahe die Bären-ohre
(*Auricularum Ursi species variæ*) blühen zwar erst i
May und Brachmonat / doch schiessen sie keinen
langen Stengel wie jene. An Farben theils derse
ben sind weiß/ andere roht / gelb/ oder auch purpu
farb/ andere sehr schön braunroht und gelb / hoch
roht und gelb / Carmesin und weiß/ *folie mort* un
gelb/ violet und weiß/ ꝛc. durch einander schattiere
daß man sich an der so vielfaltigen Farben Verm
schungen und darauß entspringenden absonderliche
Gattungen nicht genug verwundern kan. Sie wer
den in dem Augstmonat durch die Zertheilung de
Wurtzeln am besten bey wachsendem Mond ver
pflantzet/ weit langsamer aber durch den sehr kleine
Samen / welcher aber nicht alle Jahr / sondern be
guten warmen Sommern zur Zeitigung gelange
und hat man genaue Auffsicht nöhtig / umb selbige
zu erlangen. Jedoch pfleget er zum Ende des Brach
monats bey guten Sommern zur Zeitigung zu kom
men/ da man täglich öffters achtung geben muß/ o
die Knöpffe/ in welchen der Same enthalten/ berste
so darauff abgeschnitten und wol verwahret werden
daß der Same von sich selber außfalle/ wann dies
versaumet wird/ verflieget der Same leichtlich / un
lässet sich/ weil er nur klein/ von der Erden nicht wi
der auffsamlen. Dieser Same nun also vorsichtig
gesamlet/ wird im Herbstmonat bey vollem Liecht i
ein Land / so mit altem Mist wol umbgegraben un
zube

bereitet/ auch an einem etwas schattichten Ort ge-
en/ bey stillem Wetter weitläuffig gesäet und ein
nger breit gute luckere Erden darüber gesiebet. Also
rden folgenden Jahrs mit angehendem Sommer
jungen Pflänzlein sich sehen lassen/ welche man
y trockenem Wetter fleißig begiessen muß/ und
nn sie ein wenig erwachsen/ gegen dem Herbst/ et-
n im Herbstmonat bey vollem Liecht in eine gute
t kurtzem Mist wol versehene Erden verpflantzet/
werden etliche das erste/ etliche das andere/ das
tte Jahr darauff aber alle übrige ihre Blumen ge-
n. Und auf solche Art erlanget man allerhand son-
liche Farben von einfachen und gefüllten Blu-
n; Es wird auch die angewandte Mühe wol be-
hnet/ wie dann vormals in Holland ein Gärt-
r gewesen/ der in wenig Jahren über 100. Arten
n besonderen ungemein-schönen Farben zuwegen
bracht/ so theils schön gemenget/ und überauß an-
nehm anzusehen waren.

III. Die Narcissen (*Narcissorum variæ species*) kön-
n hauptsächlich in vielerley Sorten eingetheilet
rden/ als 1. in gemeine einfache/ deren einige
ich- andere hoch-gelb von Farb/ theils mit langen/
eils kurtzen Kelch versehen; 2. in gemeine gefüllte/
elche hoch-gelb/ und deren Blätter zum theil auf
ünlicht spielen/ oder mit grünlichten Strichen be-
chnet. 3. In gantz weisse einfache/ mit einem
r niedrigen Krantzlein gezieret/ welches mit einem
hrlichen Circul eingefasset/ und drey in etwas rund-
hte gelb und grün durch einander spielende Körn-
n einschliesset/ dann auch in gantz weisse gefüllte/
lche dritte Art etliche ins gemein die Joseph-stäbe
nnen. 4. In Welsche/ welche gar sehr darinnen
n einander underschieden sind/ daß theils derse-

ben

ben gantz gelb/ andere bleich von Farb / einen gold
gelben Kelch haben/ welcher auch je zuweilen in ein
gen bleichgelb ist / wieder andere gantz weiß / noc
andere weiß und gelb durch einander gefüllt / diese
aber haben die Außländische mit einander gemein
daß ihrer viel auf einem Stengel beysammen wach
sen/ und immer eine Gattung schöner und angenel
mer riechet als die andere / man nennet sie mit e
nem besonderen Namen / Tazzeten oder *Jonquille*
Schonquillien/ Edle Narcissen. Alle diese Arten d
Narcissen sind Zwiebel-Gewächse / welche durch d
ren Zertheilung / wann sie gewuchert haben / fortg
pflantzet werden ; man setzet sie im Augst- und Herb
monat ein/ und zwar 4. biß 5. Zoll jede von der a
dern in gutes fettes Erdreich / allein die Edle Na
cissen oder Tazzetten können solche nicht ertrage
sondern verfaulen darinnen gar gerne/ daher dar
solche gar fette Erde zu selbigen mit etwas San
vermischet und durchgeschlagen werden muß / un
obschon die gemeine Narcissen über Winter im Fe
gar leichtlich dauren / so sind doch die außländisc
Arten viel zärter/ und werden daher besser und sich
rer in erdenen oder höltzernen Kästen oder Trögle
eingesetzet/ auch in der Witterung also gestellet / d
es ihnen nicht zu kalt gehet/ dann sonst verfrieren
gar bald/ auch nicht zu heiß/ dann sonsten schossen
gehling auf/ und tragen keine Blumen. Wann
nun verblühet haben/ lassen einige die Zwiebeln v
den gemeinen Narcissen ein und ander Jahr in d
Erde stehen/ damit sie desto besser wuchern sollen/
lein es ist besser / man neme selbige im Brachmon
herauß/ und lasse sie zuvor wol außtröcknen/ ehe m
sie wieder in die Erde setzet/ die Tazzeten und *Jo*
quilles aber müssen nohtwendig herauß genomm
werde

rden/ doch tragen sie bey uns gemeiniglich nur ein
iges Jahr/ und werden so dann wieder in Italien
uck geschickt/ und gegen andere frische vertauschet.
IV. Die Hyacinthen (*Hyacinthorum variagenera*)
sie wol so gar vielerley Arten sind/ daß auch der
ühmte Schweitzerische *Botanicus* Hr. *D. Casparus*
binus neun und sechszigerley Geschlechte derse-
zehlet und beschreibet/ so können sie doch gleich-
l in sechserley Sorten am bequemsten und kürtze-
vertheilet werden: nemlich in *comosos*, Flatte
te/ in *botryoideos*, Trauben-förmige/ *flore oblon-*
Langhalsichte/ *Orientales*, Orientalische/ *Stellatos*,
ern-ähnliche/ und *Exoticos*, Außländische. Under
en wachsen etliche derselben auf einen etwas lan-
und dicken/ bißweilen mit Flecken gezierten
engel und vielen Blumen besetzet/ da hingegen
ere gar niedrige Stengel mit wenigen Blumen
auf einer Seiten/ bey andern aber stehen sie hin
her an dem Stengel ohne Ordnung: theils rie-
ungemein schön/ theils gar nicht/ so blühen sie
h nicht zu einer Zeit/ sondern immerzu eine früher
r später als die anderen. An der Farb sind sie
ls weiß/ theils Rosenfarb/ etliche falb-gelb oder
e-farb/ Violet-blau/ weiß-blau/ hoch- oder auch
n dunckel-blau/ so sind auch theils Zwiebeln
tlicht/ die andern hingegen ganz weiß. Betref-
nun ihre Fortpflantzung/ so geschihet solche
ls durch den Samen/ theils durch die abgenom-
ne Zwiefel-Brut/ dieses letstere aber ist besser als
erste/ weil sie bey uns wunderselten Samen tra-
/ und die Blumen von den Samen gepflantzet/
auch gar sehr verändern. Zu Einsetzung der Hya-
then/ welches am besten im Augst- oder Herbst-
nat geschihet/ wird ein zimlich magerer und lucke-

rer Grund erfordert/ und ein Ort/ so von der Son
wol beschein̄et werden kan: man setzet aber die Zw
beln einer zwerch Hand tieff in die Erde/ und ein
Hand breit eine von der andern ein/ bedecket sie au
im Winter mit Stroh/ und weil die Trauben-fö
mige Hyacinthen sich gern verschlieffen/ als pfleg
die verständige Gärtner bey Legung dero Zwiebel
solche mit einem alten Scherben oder zerbrochen
alten Blumen-Topff zu underlegen. Wann sie v
blühet haben/ solle man sie alle Jahre auß dem E
reich hervor suchen/ und 14. Tage lang wol ertro
nen lassen/ dann wann sie ein oder ander Jahr in
Erde gelassen werden/ zerfallen sie gerne zu gar k
nen Zwiebeln/ welche kaum erst nach dem dritten J
blühen/ und also wenig Nutzen schaffen.

V. Die Gelbe Veyel (*Leucojum luteum*) ist e
sehr schöne Blume/ welche auch daher an einig
Orten einen prächtigen Namen führet/ und Gul
ner Lack genennet wird. Zu Basel sind die einfa
Arten desselben so gemein/ daß sie vast vor allen F
stern der Häuser zu stehen kommen/ und zehlet m
fürnemlich dreyerley/ als 1. ganz kleine und ble
gelbe Veyel/ welcher aber gar wenig geachtet wi
2. einer mittelmäßiger Grösse; und 3. die
grossen schönen mit dicken fetten und wartzig
grünen Blättern/ wie dann ein einiges gelbes B
auß dergleichen vieren/ wovon jegliche Blume zus
men gesetzet ist/ wann sie recht schön/ einen gro
Reichsthaler bedecken/ und dabey an dem und
Theil schön braunroht/ das obere aber hoch g
farb seyn muß. Uber diese einfache Arten des gel
Veyels hat man auch Gefüllte/ davon die klei
und bleichere nichts besonders/ die grössere
überauß schön/ und so gar gemein nicht ist: Alle d

So

orten des gelben Veyels bleiben gar selten über
n Jahr schön/ sondern die Blumen / ob sie schon
s erste Jahr noch so vollkommen geblühet / sind
s folgende darauff so klein und schlecht/ daß man sie
r nichts achtet. Die Vermehrung geschiehet am
sten durch den Samen/ diesen nun recht und wol
ffzusamlen/lässet man an einem gantzen Stock nur
van die drey oder vier underste Blumen/ zumal
nn sie im Neumond auffgegangen sind / in
n Samen schiessen/wol zeitigen/und nimt ihn nach-
al 2. oder 3. Tag vor dem Vollmond ab/ säet selbi-
n dann wieder beym Vollmond im Hornung des
genden Monats/und versetzet die Pflantzen in dem
rachmonat umb St. Johannis Tag/ so bekommet
an dann überauß schöne gelbe Veyel. Die gefüll-
gelbe Veyel tragen keinen Samen / werden aber
f folgende Art fortgepflantzet: Brechet im May
er Heumonat/je eher je besser/ etliche kleine Schöß-
n ohngefehr eines Fingers lang von den Stöcken/
o sie am dickesten hervor kommen/ ab/ füllet so viel
ener Blumen-Töpffe/ als ihr Zweiglein abgebro-
en habt/mit guter lucker Erden an/ setzet die Pflantz-
n darein/ stellet sie 6. Woehen lang im Schatten/
ch also/ daß es darauff regnen kan; oder wann ihr
r sie under freyem Himel etwan in einen Blumen-
rog zusamen einsetzen wollet/so bedecket sie des Ta-
s/ damit ihnen die Sonnen-Hitz nicht schade / et-
an mit einem alten oder leeren Scherben / des
achts aber decket sie wieder auf / damit wann es
gnet/ oder des Morgens thauet/ sie davon befeuch-
t und erfrischet werden/ so kommen sie gar leichtlich
rt/ und kan man solcher gestalt in einem Jahr viel
rgleichen Stöcke auf einmal ziehen. Saß aber auß
nfachem Samen gefüllte Stöcke werden/ verfah-

ret also: Nemet einen gemeinen/ jedoch schönen gro
sen braunen und wolzeitigen Samen/ säet denselbe
just in der Stund umb Faßnacht zu ein/ wann de
Mond neu wird/ und versetzet sie nachmals wied
gegen St. Johannis im Vollmond/ und zwar wa
der Mond in den Zeichen des Steinbocks oder d
Waage ist/so bekomt ihr gewiß davon etliche Stöc
lein schön gefüllte Veyel mit darunder/ alle aber we
den nicht gefüllt/sondern nur etliche wenige; doch ka
man sich in so weit damit versehen/ daß man auf vo
besagte Art nachmal Pflantzen davon abbrechen/ s
bige versetzen/ und sich so dann weiter damit verseh
kan. Die Kälte können die gelben Veyel noch zimli
ertragen/ und schadet es sonderlich den einfachen
viel nicht/ ob sie gleich ein wenig gefrieren/ wann
nur an ein Ort gebracht werden/ da sie wieder au
thauen können/ doch werden die Blumen nicht
schön/ als wann sie vom Frost nicht getroffen wordē
wären: Die gefüllte gelbe Veyel aber sind viel zärte
und leiden die geringste Kälte nicht; werden demnac
beyde zugleich am sichersten in Winterungen im Ke
ler/ oder auch nur in einer Schlaffkammer/ wo ma
so viel Raum hat/ und es nicht gefrieret/ am beste
und sichersten überwintert. Wann diese so einfache
als gefüllten gelben Veyel schön roht werden solle
muß man sie offt mit etwas Ochsenblut oder aber m
Wasser/dariñ das Fleisch gewaschen wordē/begiesse
wie H.D. *Volcamer* von Nürnb. an H.E.K.D. geschrib

VI. Basel- oder gefüllte Nägelein-Veyel (*Leuc*
jum incanum majus flore multiplici pleno ac purpur
violaceo; *idem variegatum*) ist ebenfalls hieher zu zeh
len/ und eine von den schönsten Blumen/ an der Fa
sehr underscheiden/ zum theil ohne die golgelben/ d
von wir bereits gleich jetzo gedacht/ ganz weiß/ pu

pu

rzoht/ violenbraun, purpurzoht und weiß/ blut-
b und weiß / ꝛc. schattieret und gesprenget. Die
rmehrung geschiehet auf die ebenfalls schon ange-
gte Art; oder aber man zerkerbe ein und anderes
oeiglein/ sencke es undersich/ und lege selbiges in die
den/ so lange/ biß es gewurtzelt hat/ welches man
leicht sihet / wann es an einem und dem anderen
t zu treiben anfähet/ schneide es dann ab/ und ver-
e es in einen andern mit luckerer Erde angefüllten
umen-Topff. Die Kälte können sie gar nicht ver-
gen/ und sind umb so viel desto vorsichtiger zu über-
ntern/ weil sie allzu warm stehend/ ebenfalls Scha-
neñen / zu hefftig schossen/ und gar kleine unvoll-
mene Blüte hervor bringen.

VII. Auß Anlaß der Gelben Nägelein ist nicht zu
rgehen der Saffran. Selbiger nun wird wie ander
ibel-Gewächse gepflantzet; Je weiter die Weiber
von sind/ je lieber ers hat. Er bestehet von man-
ley Farben/ als weiß/ veyelbraun/ gestriemt und
ofärbig. Der frühe Saffran blühet im Hornung
Mertzen/ der spätere aber umb Michaeli/ und solle
er vor dreyen Jahren nicht erhebt noch außge-
mmen werden. Es mag ihn zwar pflantzen wer
wil / in unseren Landen ist er biß dato wegen rau-
Lüfften wenig zur Zeitigung komen; Obwolen er
Oesterzeich (*Crocus Austriacus*) under dem Fluß der
ß auf den Feldern häuffig gepflantzet wird/ inde-
Die Zwiebeln umb St. Bartholomei in Gräblein
u gemacht/ 6. Zoll weit von einander gesetzt/ und
Erde bedeckt werden. Darauff treiben sie biß nach
chaeli / neben wenigem Graß/ ihre Blumen her-
die man alle Tag fleißig abbricht / und dürr wer-
laßt/ welches dann der Saffran ist; Folgend trei-
sie langes Graß/ so desselben Jahrs hinweg fau-

let; folgenden Jahrs muß mans sauber jätten/ au
den Herbst treiben sie mehr und vollkommenere Blu
men als das erste Jahr/die man auch abbricht; Im
dritten Jahr aber werden die Zwiebeln wieder au
der Erden genomen/ sauber in einem Zimmer abg
trócknet/und in ein anders Betth umb St. Bartho
lomei wieder eingelegt. Seine Kräfften und Qual
täten sind so fürtrefflich und vielfältig/ daß er vor ei
Gewürtz der Weisen/ König der *Vegetabilien*/ ja g
vor eine *Panacee* wil gehalten werden/ sonderbar i
er wegen seiner aufflösenden stillenden und balsam
schen Natur dem Hertzen und dessen Fleisch-zäserlei
wie auch der Lungen und deren subtilen Bläßlein/w
nicht weniger den dünnen Pfeifflein der Leber u
Mutter zu eröffnen/und das Blut zu verdünner
(wie solches alles was färbt thut) sehr dienlich/daher
in Ohnmachten/ Keichen/ Gelbsucht/ Verstopffun
der Weiberblumen sehr bequem/ jedoch daß er nic
übermäßig gebraucht werde/sonsten er Blutstürtzun
verursachen/ja durch seine ólichte und zum theil no
cotische Theile truncken und gar närrisch machen ka
wie dann *Döringius* in seinem *Tr. de Usu Opii p.*108. a
Am. Lusit. von einem Krämer erzehlet/ auch zu Ba
in acht genomen worden daß durch vielen Gebrau
des Saffrans ein übernatürliches Lachen entstande
indeme die Geister dadurch zu viel *dißipirt* werden/
es sollen auch die Pferde/ so den Saffran tragen/ d
von unkräfftig werden. Weßwegen dann andere v
Præparata darauß machen/ als ein *Extractum*, deß
man ein Pfund von einem Pfund Saffran mit d
Spiritu vini, nach Vielheuers Außrechnung hab
kan: welches doch D. *Ettmüller. in Comment. Schr*
p. 555. nicht *æstimiren* wil/ weilen durch Außrauchu
die beste Krafft wegfliehet; weßwegen die *Tinct*
C

oci besser ist/deren Zubereitung mit *Sp. Vini* oder *Cin. avell.* geschieht. Die Alten haben das *Elect. de Ovo* da- on gemacht. Aeusserlich wird er in Auffschlägen zu weichen und Eyter zu machen gebraucht/und ist das *upl. Oxycroceum* daher berühmt und bekandt/ wel- es zu Nürnberg *Crucifix* heisset/ mit welchem wir ulich eine Entzündung des Nabels und darauß ent- ndenen *Abscess* glücklich sehen heilen/in deme es nur derhalb dem Nabel auffgelegt worden. Ist in allen *ntusionen* über alle Pflaster. Auch in Hufftschmer- n trefflich. *Vid. Sim. Pauli Quadr. Bot. C. de Croco.*

Weilen im übrigen der rechte und wahre Saffran fters mit dem so genannten *Safflor* oder Wilden affran verfälschet wird/ so haben wir auch dessen/ m Betrug desto eher zu begegnen/ mit wenigem ge- ncken sollen/ zumalen auch derselbige von den Fär- rn sehr gebrauchet wird. Solcher aber ist die Blu- e von einem Kraut/ *Carthamus* oder *Cnicus* genannt/ elches eine Art Distel ist/ so ohngefehr 2. Schuh in e Höhe wachset/ lange/ grüne und stachlichte Blät- hat/ und auf jedem Aestlein am End einen kleinen nden Knopff träget/ welcher sich in kleine rohte und lbe Jäserlein auffthut/ so den Namen des wilden affrans bekommen/ weilen er die Speisen und an- re Sachen auch also färbet/ ob er schon so aroma- ch nicht ist wie der rechte Saffran: Wird im El- ß und am Rhein/ auch anderstwo im Reich häuf- g gezogen und verführet/ weßwegen ihn die Fran- sen auch den Teutschen Saffran nennen; Er soll ie Spanisch-Roht gebraucht/ auch von den Feder- chmückern/ Färbern und andern zum Färben ge- cht werden. Der Beste kommet von Straßburg nd Franckfurt. In der Artzneykurst aber wird der amen oder *Semen Carthami* mehr als die Blume

genutzet/welcher auß weissen/länglichten und eckichten Körnern bestehet/ und under einer harten Schal ein weiß Marck/ so von süssem Geschmack ist/ eingeschlossen hält: Muß schöne/ dicke und wolgewachsene Körner haben/ auch noch frisch und doch recht trocken seyn/ wann er für gut passiren soll; und weilen einige Betrieger die Melonen- und Cucumer-Kern also schneiden können/ daß sie dem geschelten *Semini Carthami* ähnlich kommen und dafür verkauffet werden/ so ist zu wissen/ daß der rechte Same hiervon an einem End rund/ an dem andern aber spitzig ist/ auch nicht so weiß außsihet wie die Melonen- und Cucumern-Kern. Er hat eine purgierende Krafft/und dienet deßwegen zu den purgierenden *Emulsionen*. Man hat auch die *Species Diacarthami* davon/ darinnen er das Hauptstuck abgibt. Letstlich gedencket auch *Pomet* in seiner *Histoire des Drogues p.* 179. noch einer andern Art des Wilden Saffrans/ so auß Levante von Alexandria herausser komme und *Safranum* genennet werde; solcher soll auß sehr kleinen/krausen und röhtlichten Fäserlein bestehen/ und auch von einer gewissen und kleinern Art des *Carthami* herrühren; Wird zu Lyon und andern Orten in Franckreich von den Färbern in grosser Menge gebraucht/ und zu den feinen hohen Farben/als *Incarnadin d'Espagne* angewendet.

VIII. Die Keiser- oder Königs-Kron (*Lilium sive Corona Imperialis*) ist eine der prächtigsten Blumen/ daher sie auch billich einen prächtigen Namen erhalten/ worzu auch dieses kommen möchte/ daß sie das erste mal in Teutschland im Jahr 1576. zu Wien in dem Käiserlichen Garten/ Maximilian des Andern/ wachsen und gesehen worden/ zu unsern Zeiten aber zimlich gemein: Man findet deroselben verschiedene Arten/ davon die gemeineste einfach/ etwas röht-

licht

cht von Farb/oder auch goldgelb mit rohten Strei-
n durchzogen; eine andere Art hingegen ist bleich
nd Schweffel-gelb; Under die rare und seltenere
rten gehören die Käiserkronen mit gefüllten Blu-
en/ ingleichen auch die jenige/ welche zwey biß drey
lumen über einander haben/ oder zween Stengel
ben einander treiben/ welchen wir letstlich die mit
n Stengel und vielen Blumen beyzählen. Sie
rmehren sich durch ihre Zwiebeln/ welche gleich den
lien-Zwiebeln auß vielen Schuppen zusammen ge-
et sind/ und dahero von den *Botanicis* und Kräuter-
erständigen für ein Geschlecht der Lilien gehalten
rden; von gedachten Zwiebeln sind die grössere bey
ey Pfunden schwer/ und so groß als eine zimliche
annes-Faust/ daher man sie auch zimlich tieff in
Erde setzen muß/ daß selbige anderthalb zwerch
and hoch darüber gehe: Sie erfordert einen sehr
keren und wolbereiteten Grund/ zu welchem Ende
n das Feld mit Küh- oder Schafmist tieff under-
aben/ oder so man die Zwiebel in einen Blumen-
pff setzen wolte/ zu underst anfüllen/ und so dann
t gemeiner Erde oder blosem Sand überstreuen/
Zwiebel darauff setzen/ und wieder mit Sand oder
de bedecken solle/ so werden sie viel stärcker treiben/
d wie solches Einsetzen im Augusto zu geschehen
get/ als werden sie im September des künfftigen
hres wieder herauß genommen/ weilen aber diese
iebel auch in einem Zimmer auser der Erde/ wañ
e Zeit kommet/ ihre Wurtzeln schiessen lasset/ als
man sie über acht oder zehen Tage nicht auß der
de lassen/ sondern nach deren Verfliessung bald
der im zunehmenden Mond einsetzen: Wobey en-
h zu mercken/ daß wann die Blume abgeschnitten
rden/ man den an der Zwiebel zuruck gebliebenen

Stiel fleißig umbbiegen solle/ damit selbige/ weil sie den zuruck gebliebenen Safft nicht vertheilen kan/ nicht zu faulen genöhtiget werde.

IX. Die Tulipanen (*Tuliparum præcocium serotinarum & dubiarum varietates pulcherrimæ, pulcherrimu florum coloribus jucundè ridentes*) wiewol sie wunderschöne pralende Blumen/ so für andern den Garten zieren/ schon längst in unsern Landen bekandt gewesen/ so findet man dennoch etliche neue Arten derselben/ von welchen man vor diesem wenig oder gar nicht gewußt/ als da sind die *Monstrosæ*, die so genañte Bisarten und andere mehr/ und sihet man heutiges Tags bey denen Liebhabern der Blumen etliche hundert Arten von Tulipen/ so an Farben underscheiden/ welche doch alle auf einerley Weise *cultiviret*/ und lieben alle eine gute luckere sandichte Erde/ einen zu Sonnen gelegenen Ort/ mässige Feuchtigkeit/ bleiben den Winter über im Lande/ und können die Kälte wol vertragen/ veränderen aber leicht ihre Farben/ weßwegen verständige Gärtner sie jährlich zum Anfang des Monats Julii außheben/ die Zwieblen an einem schattichten und lufftigen Ort im Hause abtröcknen lassen/ im Monat September aber bey vollem Liechte/ nachdem sie wol gesäubert worden/ wider zween zwerch Finger tieff in eine wol umbgegrabene leichte Erde setzen. Ihre Vermehrung geschihet auf zweyerley Art/ erstlich durch die angewachsene junge Zwiebeln/ welche/ wann sie ein wenig erwachsen/ abgenommen und verpflantzet/ sonsten aber/ und da sie noch klein/ an der alten Zwiebel fürs erste gelassen werden. Fürs andere durch Samen/ zu welchem Ende man ein oder andere Zwiebel/ von welcher man den Samen auffzunehmen gesonnen/ so lange in der Erden lässet/ biß der Kopff beginnet auffzuspri-

ge

en/alsdann schneidet mann selbigen hinweg/ und le-
et ihn vor dem Fenster an die Sonne/ daß der Sa-
e völlig reiff wird/ welcher darauff im Herbstmo-
at bey vollem Liecht außgemachet/ und in eine wol-
bereitete luckere Erde gesäet wird/ zeiget das folgen-
e Jahr darauff sein Laub/ einem jungen Lauch nicht
ngleich/ so von dem Unkraut wol gesäubert/ und mit
lußjätten gewartet werden muß/ die Zwiebeln aber
nd für dem dritten Jahr nicht zu spüren/ und sind
lsdann annoch gar klein/ können jedoch zu selbiger
eit im Augstmonat bey vollem Liechte außgehoben/
n einen schattichten Ort in einer Stuben etliche Ta-
e abgetröcknet/ und ferner im Sande biß zu dem
Herbstmonat verwahret werden/ da man sie bey vol-
em Liechte wieder einleget/ aber allererst von etlichen
n 6. oder 7. von andern aber auch wol in 8. oder 10.
Jahren allererst die Blumen zu gewarten hat/ welche/
achdem der Same von schönen Blumen auffge-
ommen/ eine Verwunderungs-würdige Verände-
ung der Farben zeigen; Wiewol die Farben an die-
n Blumen/ als vor gedacht/ öffters sehr verände-
ch/ und die Zwiebeln/ nachdem die Blumen auffs
öchste kommen/ und wunderschön gespielet/ folgen-
en Jahrs außzugehen pflegen/ zweiffels ohne/ daß sie
re letste Krafft gezeiget.

X. Die *Fritillarien* (*Fritillariarum variæ species*) haben ihren Namen von ihrer äusserlichen Gestalt/ indeme sie wie ein Brettspiel mit zweyfarbigen Qua-raten sehr zierlich und weiß außgetheilet sind/ doch sind sie nicht einerley Farb/ sondern hierinnen merck-lich underschieden/ und werden abgetheilet in frühe und spat-blühende/ einfache und gefüllte/ nur mit einer oder mit vielen Blumen gezierte: Die gemei-ne und frühzeitige blühet bleichroht mit dunckelem

Purpur

Purpur vertiefet/ eine andere Art gantz weiß/ noch eine andere gelbgrün/ mit vielen Blumen/ und über dieses noch die gefüllte/ mit grossen Blumen: Under den spat-grünen findet sich auch eine so gelb-grün blühet/ saint einer andern mit rohten oder braunen Würffeln/ eine Isabell-färbige/ eine andere besondere Art mit breiten Blättern und Stengeln/ an welcher zu oberst under etlichen Blättern/ nach Art der Käiserskron/ zwo oder drey Blumen abwarts hangen. Die kleine schwartze aber wird under allen für die rareste gehalten. Diese Blumen/ welche einen mittelmäßigen Grund/ der nicht zu fett und nicht zu mager ist/ mit einem Wort/ eine luckere gemeine Feld-Erd erforderen/ dörffen nicht gar tieff eingesetzet werden weil sie aber gar leicht schwelcken/ wann die Hitze im Sommer gar zu groß/ oder eine langwierige Dürre sich erzeiget/ ist wol erlaubt selbige mit ein wenig Wasser anzusprengen und zu befeuchten: Diese Zwiebeln werden gleich andern Bulben jährlich um Jacobi auß der Erde genommen/ aber über 14. Tag nicht darauß gelassen/ sondern alsdann wieder ein gepflantzet; im Fall man aber selbige erst mit Tulipanen wieder einsetzen wolte/ muß man diese Fritillarien-Zwiebeln in einen Topff mit frischem Sand an gefüllet so lang einlegen/ und im Keller auffbehalten.

XI. Die Anemonen (*Anemonum species varia*) sind sehr zierliche Blumen/ welche mit allerley bundten Farben prangen/ dann man findet derselben gantz weisse/ gantz violblaue/ purpurfarbe/ Cermesin-rohte/ hell-purpur-farbe mit einem weissen Boden/ breit-blätterichte mit einem gelben Boden/ schattirte Fleischfarb und grün durch einander spielende/ die so einfache als gefüllte mit weissen Blumen/ deren Boden blau/ die Blätter aber und die Blumen mit

rohten

ohten Streiffen durchzogen und gezieret sind/ und
er wolte alle diese Arten erzehlen/ da offt-belobter
Hr. D. *Bauhinus* in seinem *Pinace* drey und sechsziger-
y Sorten zählet/ und doch jährlich wieder verschie-
ene andere zum Vorschein kommen/ welche er über-
angen/ und zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden.
hre Wartung erfordert ein gelindes Erdreich/ so
cht gar fett/ sondern mit ein wenig Sand vermen-
t ist/ hiezu nimt man reine Acker- und luckere Wei-
n-Erde durch einander/ und mischet etwas weniges
einichten Bach-Sand darunder/ oder versetzet die
Wurtzeln in gemeines luckeres Erdreich/ und überde-
t sie alsdann mit reinem Sand/ solche Einlegung
r Wurtzel muß zween Tage vor dem Vollmond im
erbstmonat geschehen/ also/ daß eine jede Wurtzel
er Zoll oder Daumen breit von der andern zu ligen
mme/ streuet alsdann zween Zoll hoch Erde darü-
r/ und wartet ihrer bey trockenem Wetter nur mit
äßiger Begiessung ab: Wann nun die Zierde die-
Blumen dahin/ und das Kraut derselben abfället/
lasset die Wurtzeln über 9. Tage nicht länger in
r Erde ligen/ wo anderst dieselbige nicht faulen sol-
n/ sondern nemmet sie auß der Erde herauß/ und
öcknet sie an einem schattichten Ort/ alsdann erst
ch sechs oder siben Tagen/ ehe sie noch beginnen
rt zu werden/ säubert die Wurtzel von der noch
klebenden Erden/ schneidet/ so etwas anbrüchiges
ran zu finden/ selbiges hinweg/ biß sie wieder weiß
d frisch erscheinet/ theilet solche/ lasset sie auf einem
sch also ligen/ oder verschliesset sie in eine Schach-
/ so werden sie einschrumpffen und hart werden wie
Bein/ und kan man sie also ohne einigen Schaden
halbes Jahr auffheben/ sonst aber sind 6. Wochen
ihrer Aufftröcknung lang genug. Solte sichs zu-

tragen/

tragen/daß sie nicht frech auffwachsen wolten/ sonder
das Kraut gelb und welck wurde/ ist es ein Anzeiger
daß die Wurtzel anbrüchig / oder von Erdwürmer
angegriffen/oder daß die Ende faulen. Hebet sie den
nach eilends herauß/ schneidet den Anbruch hinweg
trócknet die Wurtzel ein Monat / und setzet sie wied
in eine frische Erde. Wann aber die Wurtzeln n
Blätter treiben / und keine Blumen bringen wolle
so nemmet der Wurtzel einige Augen hinweg/ dam
die übrigen desto kräfftiger werden Blumen herv
zu treiben ; damit aber diese auch desto ansehnlich
seyen/ so schneidet an den Stöcklein die überflüßi
Knöpffe hinweg/und lasset über zween oder drey ni
stehen. Die Vermehrung geschihet durch den S
men und Zertheilung der Wurtzeln / bey uns wi
kein Same zeitig / und daher selbige besser durch
Wurtzeln vermehret/ welche im Herbstmonat ein
leget werden/ wie schon oben vermeldet worden.

XII. Die Irides oder Schwertel-Lilien (als
*hortensis latifolia sive Iris vulgaris latifolia. Iris vulg
latifolia Pannonica colore multiplici. Iris alba Flor
tina. Iris anguſtifolia hortensis verſicolor, Iris anguſti
lia prunum redolens major. Iris Suſiana flore maximo
albo nigricante, &c.*) führen diesen Namen des
genbogens/ weil sie mit eben diesen Farben bezeich
seyn sollen / mit welchen selbiger in der Lufft ersch
net / allein es spielet die Natur mit denen Farben
selbigen gar underschiedlich / gleich wie sie auch so
in vielen Stucken underschieden sind / dann ein
derselben wachsen auß einer Zwiebel/ andere hin
gen auß einer rubichten Wurtzel/ einige haben schm
le/ andere breite Schwert-förmige Blätter / ein
haben gantz keinen Geruch/ da andere hingegen
riechen/ auch einige davon gar stincken/ von Blu

nd etliche groß/ andere kleiner/ einige schiessen hoch
uf/ da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben;
ndere Gattungen tragen nur eine einige Blume/
ndere aber viel. Alle Blumen durchgehends beste-
en auß neun Blättern/ davon drey sich abwerts nei-
en/ und mit gelben/ weissen oder rohten Zünglein
nd einem gefränzten Saum zierlich versehen sind/
ber diesen stehen drey kleinere/ so selbige guten theils
edecken/ drey andere aber strecken sich in die Höhe/
nd schliessen sich wieder zusammen/ davon sind ei-
ige mit dreyen abwerts-gebogenen goldgelben und
reyen auffgerichteten dunckel-gelben Blättern ver-
hen/ andere violblau mit goldgelben Härlein gezie-
et/ die grosse Englische ist schneeweiß/ eine andere
antz violblau/ wieder eine andere liechtblau/ eine
ndere Englische Art gelb mit purpurfarben Streif-
n gezieret/ die grosse Susianische oder Chalcedoni-
he Schwertel-Lilie ist weiß und dunckel-grau oder
hwartz/ die Niederländische breit-blätterichte *Iris*,
lorioſa genannt/ hat weisse Uberwürffe und purpur-
rbe Zünglein/ die auffwerts stehende Blätter sind
iolblau/ ꝛc. Diese Blumen pfleget man auß denen
Brut-Zwiebeln fortzupflantzen/ sie erfordern einen
ckeren Grund/ und werden 3. Zoll tieff in die Erde/
nd viere derselben von einander gepflantzet/ man
räbet sie aber über das andere Jahr jedesmal etwan
n Augstmonat auß/ und in dem Herbstmonat setzet
an sie schon wieder ein/ sie können die Sommer-
itze wol ertragen/ auch schadet ihnen im Feld des
Winters Kälte nicht gar sehr/ wañ sie nur mit etwas
Stroh überdecket werden.

XIII. Die gemeine weisse und gelbe Lilien/ (*Li-
um album, luteum, rubrum*) Der weissen Lilien sind
veyerley Arten/ einfache und gefüllte/ und sind diese

letztere

letstere zwar eine sehr rare aber dabey schöne Blum
an welcher die Blätter oben am Stengel in Gesta
einer Aehre dick zusammen gesetzet sind / so daß d
oberste gar selten sich vollkommen eröffnen / sonde
gemeiniglich zugeschlossen bleiben müssen. Die gell
Lilien aber entsöndern sich in folgende Sorten :
gantz goldgelbe / in goldgelbe mit blutfarben St
chen und Puncten bezeichnet / in gantz blutfarb
welche man daher auch Blut- oder Feuer-Lilien ne
net / wie dann auch in einfache und gefüllte / thei
derselben treiben zwischen denen grünen Blätter
an dem Stengel kleine runde Knöpfflein hervor/ a
welchen wann sie in den Grund hinab kommen / la
ter Zwiebeln erwachsen. Die gefüllte Feuer-Lili
sind billich mit under die prächtigste Gewächse
zählen / indeme solch eine einige Blume auß etli
20. biß 30. Blättern bestehet. Die Besamung
wol der weissen als gelben Lilien bestehet am sich
sten / auß den Zwiebeln / welche gantz schuppicht sin
und daher von andern Zwiebeln der Gewächse mer
lich underschieden. So ist es auch sonders merckwü
dig / daß auß einer jeden solchen Schuppe / so wol d
Lilien als aller anderer schuppichten Zwiebel-Gewä
se eine Zwiebel erwachse / und dadurch wieder ne
Blumen hervorbracht werden können. Daher m
sich umb den Samen / der bey uns ohne dem ni
zeitig wird / wenig zu bekümmern hat / in deme
Fortpflantzung der Lilien also ohne Samen a
dreyerley Art gar leichtlich geschiehet / 1. durch
Zwiebeln / 2. durch deroselben eintzige Schuppe
3. durch die zwischen den Blättern wachsende grü
Knöpfflein. Es brauchen aber beedes die weiß- u
gelbe Lilien wenig Mühe / erfordern eine fette Er
und werden nur alle mal / nachdeme sie 3. Jahre
de

em Feld gestanden / im Herbst herauß genommen/
eil sie aber noch vor dem Winter zu treiben begin-
en/ als muß man sie gar bald wieder einsetzen/ aber
icht eintzig / sondern jedesmal drey oder vier Zwie-
eln zusammen / daher es dann geschiehet/ daß son-
erlich die goldgelbe Lilien/ wann sie in einem guten
arcken Feld stehen / Mißgewächse hervor bringen
it einem breiten Stiel und seltzam durch einander
erwirrten Blättern: Sie lieben mehr einen schattich-
n als sonnreichen Ort / doch wollen sie auch nicht
aß stehen / dann sonst verfaulen sie gar leichtlich:
ie dauren/wie gedacht/ gar wol im Feld über Win-
r / doch ist die gefüllte weit zärter / und daher mit
troh wider die Kälte zu bedecken und verwahren.
Es finden sich aber noch drey andere Arten der Lilien
elche keine Zwiebeln haben / sondern Wurtzeln/ und
ñet man sie Asphodel-Tag- und Schlaff-Lilien (*Li-
ſphodelus*) Asphodel-Lilien/weil ihre grüne Blätter
n Asfodel-blättern gantz ähnlich sehen; Tag-Lilien/
eil sie über einen Tag nicht offen / sondern was des
orgens aufgehet/sich des Abends wieder zuschliesset
d verwelcket; Schlaff-Lilien/weil einige glauben/
aß der Geruch derselbigen schlaffend machen solle.
ie eine Art dieser Lilien ist schweffel-gelb/ und hat
nen sehr angenehmen Pflaumen-geruch; die andere
gelb-röhrlicht / und einer abgestorbenen Farb
nlich / dabey auch eines widerwärtigen Geruchs;
dritte/ so gantz weiß seyn solle/ ist noch zimlich rar
d unbekandt. Diese letstere Art der gelb-rohren
lien/vermehret sich under der Erden von sich selbsten
ehr als es denen Gärtnern lieb ist / und gebrauchet
so deßwegen keine Mühe; Die schweffel-gelbe aber
eil sie etwas wäicher/ gebrauchet mehrere Aufsicht:
ie erfordern beede einen guten luckeren Grund/und

wollen nicht gerne versetzet werden / auch blühen d
Wurtzeln erst im andern Jahr nach ihrer ersten Ei
setzung / solchem nach ist es am rahtsamsten / wa
man alle zwey Jahre die Erde ein wenig hinweg ra
met / und den alten Stöcken etwas von denen Bru
wurtzeln mit Vortheil abnimmet / so daß jene unv
rucket stehen bleiben / den Grund aber auflodert u
erfrischet / welches ihnen auch nach bereits erfolg
Verblühung und Abschwelckung überauß vortr
lich ist: Wolte und mußte man sie aber ja versetz
so muß solches bey wachsendem Mond im Her
geschehen / auch hat man in Abnemung der jung
Brut-wurtzeln dahin zu sehen / daß man sie nicht
klein absöndere / sondern etliche Hertz-Triebe beysa
men lasse / damit sie nicht allzu sehr wuchern / und
Blumen-Stengel dadurch auß- und zuruck bleiben

XIV. Die Türckischen Bünde (*Martagon*) w
den denen Geschlechten der Lilien beygezählet / wie
ihnen dann zimlich nahe komen / so wol an den Bl
tern / als an den Zwiebeln / welche ebenfalls schupp
sind / und obschon die Blumen gantz anderst anz
hen / jedoch von den Lilien bloß darinnen unterscl
den / daß die Blätter umbgebogen seynd und
warts hangen: Sonst haben dieser Blumen ein
ein schmales / andere ein breites Laub / etliche tra
gantz weisse Blumen / theils mit theils ohne Punct
oder purpurfarbe mit rohten Süpfflein / oder bo
rohte und Menig-farbe / welche dunckelbraun p
ctiret / oder blutfarbe mit ebenfalls dunckeln Punct
oder gelbe mit und ohne Süpfflein / theils tragen v
theils wenige Blumen / ꝛc. Die Versetzung di
Blumen ist mit denen gemeinen weiß- und gel
Lilien einerley / und wird am gewissesten durch
Zwiebel fortgepflantzet / wie dann solche eingese
B

Brut nach dreyen Jahren Blumen träget/ von den Samen aber under sechs Jahren keine Blumen zu offen/ zu geschweigen/daß die Blumen von den Sa- en sich gar sehr verändern / und gantz andere Far- en hervor bringen als die Blumen gewesen/ von de- en sie gesamlet worden / da hingegen die Blumen ß den Brut-Zwiebeln vast durchgehends ihrer aupt- und Mutter-Zwiebel Farb und Art der Blu- en nachahnen. Diese Blumen haben so viel Son- n-Hitze nicht nöhtig/ können daher an einen schat- hten Ort gesetzet werden / wann er nur so beschaf- n / daß bey stätem Regenwetter das Wasser ab- ieſſen oder abgeleitet werden kan/ damit die Zwie- l nicht verfaule. Die Außhebung der Zwiebeln ist cht alle Jahre nöhtig/ sondern darff kaum nach drey er vier Jahren einmal geschehen / doch solle man sie cht lang auß der Erden lassen / sondern bald wieder setzen / oder doch inzwischen mit rohtem feuchtem and beschütten/ und weil die Ameisen diesen Zwie- n sonders nachgehen / als muß man sich solcher ittteln bedienen / welche dieselbe vertreiben/ als da ein frisch außgehölt Marckbein hinein gelegt / in lches sie häuffig einnisten.

XV. Der Astatische Ranunckel oder Hanenfuß (*ranunculorum varia genera*) gehöret nicht minder ch under die schönste von den Blumen/ von wel- n doch die gefüllte vor den einfachen den Vorzug ben/ theils haben zaserichte Wurtzeln / theils aber ottichte und wartzigte / so seynd sie auch an dem raut underschieden/ deren eines rauten-förmig/ das dere mit dem Wegtritt/ das dritte mit den Peterſi- n-blättern einige Gleichheit hat. Die Blumen sind der Farb entweder goldgelb/ oder liecht-roht/ ennigfarb / oder auch blutroht / wie auch gantz

weiß/ davon die einfache Blumen/ wann sie sich rec
auffgethan/ rings umb den Rand herumb purpu
farb eingefasset sind: Uber dieses findet man au
schattirte Arten/ sonderlich gelb- und roht-gestreiffi
ingleichen bleich-gelbe mit rohten Adern durchz
gen/ nicht weniger auch doppelt-gefüllte/ da ei
Blume auß der anderen wächset. Diese Wurtze
legen einige zwar in das Feld/ besser aber in Käst
oder Blumen-Töpffe/ damit man sie hin und h
tragen könne: Solches Einlegen geschichet im S
ptember/ drey Tage vor dem Vollmond/ und zw
also: Wäichet die dürre Wurtzeln über Nacht
Wasser ein/ und lasset sie in einer Stube stehen/
get sie des Morgens in ein gutes fett- und feuch
Erdreich/ nicht mehr als zween Zoll tieff/ und nur v
Finger breit von einander/ setzet sie über Winter
ein Ort/ da sie nicht gefrieren/ und im Früh-Jo
wieder herauß/ daß sie von der Sonnen wol besch
net werden/ lasset es ihnen im Wachsen am Beg
sen nicht ermangeln; weil aber die Wurtzeln diese
genschafft an sich haben/ daß sie sich immer im Wa
sen empor heben/ als muß man sie immerzu/ so
man solches sihet/ wieder mit Erde bedecken und
häuffeln; wann dann die Blume auffgegangen/ m
man sie so viel möglich/ in die Sonne stellen/ dar
sie desto färbiger werden/ wann sie aber ihre Farb
langet/ so setzet sie in den Schatten/ damit sie nicht
bald verblühen/ sondern etwas länger prangen.
bald aber der Stengel samt den Blättern vertr
net/ muß man die Wurtzeln außgraben/ von der E
säubern/ in eine Schachtel oder leeren Blumen-to
legen/ mit frischem Sand überdecken/ und also
dem Frost bewahren/ biß sich die Zeit solche einzuse
wieder einfindet/ wann dann die Wurtzeln starck
wuche

uchert / kan man sie zertheilen / und ihre Vermeh-
ung dadurch befördern und erhalten.

XVI. Die Peonien oder Gicht-Rosen (*Pæonia mas* / *fœmina*) geben nebst dem Nutzen / den sie in der Ed-
n Artzneykunst haben / auch an ihrer Schönheit den
rächtigsten Blumen nicht das geringste nach / und
o sie schon auf den Altanen nicht gesehen werden /
anget man doch in allen / auch so gar in den klein-
en Hauß-Gärten / daher wir dann von ihren Ge-
lechten / Versetzung und Wartung alhier etwas
gedencken nicht ermangeln sollen. Man findet der-
ben einfache und gefüllte hoch- und niedrig-wach-
de etliche mit kleinen / andere mit grossen Blumen:
e Farb ist an einigen purpur-roht / an andern leib-
rb / und etliche gantz weiß. Ihre Fortpflantzung
d Vermehrung geschiehet durch die Zertheilung der
Zurtzeln / es wollen aber selbige nicht offt versetzet
erden / sondern tragen nach der ersten Versetzung
r wenige Blumen / so man sie aber ja versetzen wol-
muß man sie nicht lang auß der Erden lassen / son-
rn bald wieder eingraben; diese Eingrabung ge-
iehet am besten im Herbst zwischen Bartholomei
d Michaelis im Vollmond; das Loch muß zimlich
ff und weit seyn / machet in der Mitten desselben
chs ein kleines Hügelein von Erden / spreitet die
Zurtzel darüber auß / und füllet das Loch folgends
t Erde an / deren jede Art sie gern verträget / jedoch
einer fetten Erden besser und schnöder auffwächset:
s verlangen die Peonien-Rosen keine überflüßige
onne / doch gleichwol aber weil sie offt gar frühzei-
hervor kommen / da es noch Nacht-fröste und kalte
orgen-reiffen giebet / leiden die junge Sprossen da-
n zimlich Schaden; wann nun diese einmal ver-
eren / kan man sie nimmermehr zu recht bringen /

sondern verdärben/ ja es dringet solche Fäulung de
selben auch so gar zu der Wurtzel hinab/ daß du
diese davon angestecket/ verdirbt und zu Sch and
gehet/ daher dann sehr wol gethan/ wann man di
so früh hervorschossende Zweiglein mit Stroh-hüt
überdecket/ und solcher Verderbnuß in Zeiten zuv
kommet und verhütet.

XVII. Von den andern Arten der Rosen (*Ro
rum species*) zu handeln nemen wir hier zugleich
Gelegenheit/ es seynd aber selbige gar vielfältig u
derschieden/ und zwar 1. so genannte Monat-Ros
weil sie vast alle Monat blühen/ wachsen an ein
sehr dörnichten und zimlich hohen Strauch/ Dold
weiß drey oder mehr beysammen/ seynd gefüllt/ ko
men in der Grösse den gemeinen hundert-blätterich
Rosen/ bleichroht von Farb/ und müssen in d
Winter vor strenger Kälte bedecket werden. 2. P
vintz-Rosen/ seynd vast under allen die erste so blüh
haben röhtlichte/ etwas kleine aber doch gefüllte B
men/ und einen gar schlechten Geruch. 3. Zuck
oder Sammet-Rosen seynd blaßroht/ und werd
also genennet/ weil man fürnemlich den gemein
Rosen-Zucker darauß verfertiget. 4. Rohte Ros
in den Apothecken gefeinte oder feine Rosen genan
weil sie auch auffgetrocknet ihren Geruch und F
vast am besten behalten/ sie seynd etwas dunckelro
und haben einen zusamenziehenden Geschmack/ m
schneidet die Knöpffe annoch/ ehe sie völlig auffgeg
gen/ab/ und tröcknet sie auf/ auß welchen man da
zu aller Zeit einen schön-färbigen und wolgeschm
ten Rosen-Eßig/ auß den Rosenblättern aber se
die köstliche vitriolirte Rosen-Conserv zu machen p
get. 5. Gemeine leibfarbe *Centifolien* oder hund
blätterichte Rosen. 6. Grosse Holländische *Cent*

ien oder hundertblätterichte Rosen. 7. Bisem-Ro-
en von ihrem Geruch also benamset / welche so wol
infach als gefüllt / weiß von Farb / in der Mitte eine
ngenehme Gelbe hervor blicket. 8. Bundte oder
hattirte Rosen / deren Blätter weiß und roht durch
inander vermenget / sehr zierlich stehen / aber nur halb
efüllt seynd. 9. Gelbe Rosen / so einfach als gefüllt.
0. Ubelriechende Rosen und so genañte Wantzen-
Rosen / weil sie wie die zerdruckte Wantzen stincken /
ynd jedoch schön von Farb / und die Blätter derse-
en unden roht und oben gelb. Alle diese Rosen durch-
ehnds wachsen an Sträuchen / so theils mit Stacheln
esetzt / theils aber deroselben ermangeln / ihre Wur-
el / welche hart und holtzig ist / komet in jedem Grund
ar leichtlich fort / wann er nur nicht gar zu dürr und
ndig / sie vertragen die Kälte noch zimlich / und dau-
en auch den gantzen Winter durch under freyem
Himmel / wann sie aber von starcken Nacht-frösten
n Anfang des Frühlings überfallen werden / da der
Safft schon in die Aeste eingetretten / leiden sie Scha-
en / und muß man die erfrorene Zweige / so weit sie
ürr seynd / ja zuweilen gar biß an die Erde hinweg
hneiden / damit sie desto stärcker und dichter wieder
ervor sprossen / und dieses am besten zu Ende des
Mertzens oder Anfang des Aprilis im zunehmenden
Mond / doch kan man sie auch wider solche Fröste mit
Stroh bedecken und verwahren. Wem es beliebet /
er kan auch alle diese Arten der Rosen in Blumen-
Töpffe einsetzen / und damit auf den Altanen und vor
en Fenstern prangen. Ihre Vermehrung geschiehet
urch den Samen langsam / und daher auch gar sel-
en; ins gemein aber werden die lange Schößlinge
ingeschnitten und in das Erdreich geleget / oder aber /
elches vast noch gebräuchlicher / durch die Zertei-

lung der Wurtzeln: Wañ man selbige nun versetzen wil/ geschiehet solches am besten im Herbst bey vollem Liecht/ und werden die Gipffel zugleich in etwas be schnitten; treiben sie das erste Jahr schon lang Schosse/ muß man diese im folgenden Frühling ein Hand breit über den alten Schnitt wieder hinweg schneiden/ so wachsen sie desto dicker und treiben dest mehrere junge Schosse; hat man aber im Herbst di Versetzung versaumet/ so kan man selbige im Früh ling vornemen/ wann sich der Erdboden eröffnet hat damit die versetzte Stöcke noch etwas von dem in di Höhe dringenden Safft und Feuchtigkeit der Erde empfangen/ weil sie ohne selbige nicht wol anschlage oder fortkommen können.

XVIII. Die Ageleyen (*Aquilegiarum genera* schicken sich mehr in Garten als auf die Altanen ode vor die Fenster/ daher sie auch selten daselbst gesehe werden/ seynd artige Blumen/ und theils der äusser lichen Gestalt/ theils der Farb nach von einander un derschieden. An der Gestalt/ indeme einige abwärts hangende Blumen haben/ andere aufwärts stehen de/ einige haben Glocken-ähnliche Blumen/ ander Stern-förmige/ etliche seynd einfach/ etliche gefüll Von Farb sihet man gantz weisse/ grünlicht-weisse blaue/ rohte/ purpurfarbe/ blau und weiß gescheckte rohte- und weißfärbige/ ꝛc. Diese Blumen wachse theils Orten wild und von sich selbsten/ in den Gär ten aber und etwas fettem Erdreich viel gröser/ schö ner und vollkommener. Ihre Pflantzung geschehe auß dem Samen/ welcher etwan 24. Stund zuvor ehe der Vollmond eintritt/ solle abgeschnitten und gesamlet/ und entweder das folgende Jahr darauff oder noch selbigen Herbst/ gleich nach dem Erste Viertheil des Monds wieder eingesamlet werden

Si

Sie vermehren sich zwar auch an denen Wurtzeln/ da man sie dann an den Stöcken zertheilen/ und in dem Herbst einlegen und verpflantzen kan. Vor allen andern solle man sich bemühen *weisse Ageleyen* zu überkommen/ und den Samen fleißig einsamlen/ weil die davon auffgehende Blumen sich sehr verändern/ und mit allerley Farben sehr wunderlich zu spielen gewohnet.

XIX. *Fünfffingerhut-blumen* (*Digitalis*) gehören auch hieher/ haben ihren Namen von der Form und Gestalt der Blumen erhalten/ und seynd gar wenig unter der Farb/ auch daß etliche Blumen gröſſerer/ etliche kleinerer Art seynd/ underschieden. Einige seynd roht/ andere *leibfarb*/ *pfersichblüt-farb*/ oder auch gelb/ *eisenfarb*/ *gantz weiß*/ &c. Diese Blumen bemen sich selbst/ wo sie einmal in einen Garten gesetzt werden/ indeme sie vieles Gewürtzel machen/ daher man sich dann im Säen und so auch im Verpflantzen darnach richten solle/ daß man ihnen Raum habe/ damit sie nicht zu eng an einander wachsen/ oder wann sie nahe bey andern zierlichen Gewächsen zu stehen kommen/ selbigem an ihrem Wachsthum schädlich seyn und ersticken. Sie vermehren sich aber auch durch den Samen/ jedoch weil derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet/ wie bey den Ageleyen/ &c. also muß man sich nach allerley Gattungen der Samen umbthun/ damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte außgehe. Wann der Same eingesäet/ welches im Frühling geschehen muß/ kan man die junge Stöcke versetzen/ jedoch nach Belieben/ weil es eben nicht nöthig/ jedoch aber viel schöner und vollkommener dadurch werden sollen: Sie blühen selten das erste Jahr/ sondern gemeiniglich erst das andere; man hat

aber wol zu beobachten/ daß man nicht alle Stenge
Samen tragen lasse / weil die Wurtzeln daran ge
meiniglich verdärben / wann man aber die Stenge
gutes theils abbricht/ ehe sie in den Samen schiessen
treiben sie nur desto stärcker nach/ und dauren wol i
das dritte Jahr/ welches sonst/ wie gedacht/ nicht ge
schiehet: Sie dauren die Kälte des Winters annoc
zimlich/ wo sie aber allzu streng und lange anhaltend
ist es besser/ wann man sie mit Stroh überdecket/ un
davor in etwas beschützet.

XX. Die wolriechende Pfriemen-Gewächs od
Genister (*Genista*) seynd es nur allein/ welche man
Gärten oder auf den Altanen under den Blumen
het / und bloßhin wegen ihres angenehmen Geruch
werth schätzet/ dann die gemeine auf dem Feld wac
sende Art ist nicht der Mühe werth verpflantzet
werden / und die etwan andere seltene Arten der G
nister gehören mehr in die Artzney- und Kräute
als eigentliche Lust- und Blumen-Gärten / dah
wir auch alle andere übergehen/ und bloßhin von d
nen handeln/ welche Spanische (*Genista Hispanica*) g
nennet werden. Diese haben eine zimlich harte u
holtzichte Wurtzel / samt einem dergleichen Steng
welcher so er alt / vast einem kleinen Stämlein gl
chet/ und in verschiedene Aeste sich erbreitet/ auß w
chen grüne runde Rühtlein hervor schossen/ an den
Seiten mit gar wenigen / und jedes mal zwey geg
einander stehenden kleinen Blättlein / gleich als m
Flügeln besetzet seynd/ und oben gelbe wol-riechen
Blumen tragen/ auß diesen erwachsen nachmal k
ne Schotten / welche einen runden und schwartz
Samen in sich halten/ durch welchen sie sich verm
ren und fortpflantzen; dieses Gewächs erfordert e
gute Erde/ mittelmäßige Sonnen-hitze/ und wil

Somm

Sommer dann und wann begossen seyn; soll der Samen bald auffgehen / muß man die Körner desselben in etwas eröffnen / und ins Wasser legen / sonst werden sie schwerlich auffgehen / oder doch wenigstens sehr lang zurücke bleiben.

XXI. Die Topff- oder Scherben-Nägelein / Nelken und Graßblumen (*Caryophylli hortenses*) werden unter allen Blumen nur die einige seyn / welche es mit so vielfältiger Veränderung der Farben denen Tulipanen gleich / wo nicht gar zuvor thun / sie seynd dem Ansehen nach nicht nur sehr schön und zierlich gebildet / sondern auch mit einem überauß annehmlichen denen Gewürtz-Nägelein gleichenden Geruch begabt / davon sie auch ihre Benennung erhalten / und ob schon ein gewisser Author über 200. *Species* der Nägelein würcklich namhafft machet / übersteigen sie doch solche Zahl umb ein merckliches / welche auch fast jährlich durch neue zu uns gebrachte Arten / so vor zuvor noch nie gesehen / vermehret wird; heut zu Tag wollen vast keine mehr geachtet werden / welche nicht mit viererley Farben prangen / und zählet man der Zeit mit under die raresten das gantz gelbe und blaue Nägelein / ob sie wol von der kleinesten Grösse seynd: Wer wolte dann von uns fordern / daß wir einen langen und doch unvollkommenen *Catalogum* derselben hiermit anfügen sollten / da wir im gegenwärtigen Werck durchauß alle unnöhtige Weitläufigkeit zu übergehen entschlossen: Wir verstehen aber under denen Topff- und Scherben-Nägelein nur allein die gefüllte und schönere / nicht aber die einfache / schönnere und gemeine / als welche man nicht viel achtet / jener aber eine grosse Anzahl allenthalben / so wol in Gärten als auf den Altanen und Blumen-Gerüsten vor den Fenstern zu sehen. Ihre Vermehrung

geschie-

geschiehet 1. auß der Saat/ 1. auß den Außschüß-
lingen/ und 3. auß der *Oculation*. Was anlange
die Saat/ solche muß in ein absonderlich Betthlein
welches darzu rein und zugerichtet ist/ gesäet werden
und zwar im Vollmond/oder bey dem vollen Mond
und die erzeigete Nägelein vom Samen muß ma
wieder beym Vollmond / oder nach dem Vollmon
an den Ort/ wo die Sonne des Morgens auffs we
nigste drey Stunden bleibet/ versetzen/ dieselbe öffter
mit laulicht Wasser begiessen/ entweder Abends od
Morgens / so kommen sie bald hervor/ und wachse
fleißig; aber den Sommer tragen sie nicht/ und o
gleich etliche blühen / werden sie doch nur eintzeln
Dieselben oder auch alle muß man noch einmal in
Weinmonat / oder früher / auch im Herbstmo
nat in oder nach dem Vollmond versetzen; Etlich
auch davon in gewisse Geschirre und Kammern / w
sie können vom Frost befreyet bleiben / einsetzen / s
wird man das folgende Jahr von ihnen unfehlba
meistentheils voll Blumen haben. Etliche kan ma
auch im Garten an ihrer Stelle lassen/ dieselbe/ we
sie noch jung seynd/ vertragen alle Kälte und Frost
oder ob sie gleich im Früh-Jahr versetzet werden/ tr
gen sie selten volle Blüte: Wañ man aber künfftig
nachdem der Somer beständig ist/ im Wein - od
im Herbstmonat dieselbige Stauden versetzet / auc
Abschüßlinge davon nimmet/ werden gewiß darau
voll Blumen/ und je mehr sie nachgehends von ihne
abgesetzet werden / je grösser und schöner werden s
blühen. Wann sie aber gegen dem Herbst abblühen
muß man die Spitze abschneiden /weil ohne das Sa
davon zu bekommen / keine Hoffnung ist / wann abe
Hoffnung wäre Saat von den Stöcken zu bekomen
so müßte man sie zu gewisser Zeit/nachdem der Som
me

mer ist/ im Vollmond abnemen/ und wieder zukünff-
tig im Vollmond säen. Ist auch darbey zu mercken/
daß sehr gut sey die Nägelein-Stöcke ein wenig ge-
gen dem Herbst zu säubern/ und die im Garten blei-
ben muß man mit Kühmist ein wenig umbschütten/
auch gantz und gar mit Thannen-Strauch bedecken/
so bleibet sie vom Frost und Ungezieffer befreyet/ daß
die Mäuse können sich nicht auffhalten under dem
Strauch als under dem Stroh. Im Aprill aber
muß man das alles wieder abnemen/ und umb die
Stöcke wol reinigen/ daß nichts Faules darbey blei-
be/ dann solches verursachet offt/ daß die Stöcke gantz
verfaulen oder vertrocknen: Man kan auch die Stö-
cke im Früh-Jahr an einen sonderlichen Ort verse-
tzen/ oder die Beyschößlein nach der gemeinen Art ab-
nemmen/ solcher gestalt: Man nimet die Jährlinge
die beygeschossen seyn/ so viel man abnemen kan/ und
die bindet man zusamen/ und bekleibet sie in einer gu-
ten Erde die fett ist/ und setzet sie im Garten in ein
Körblein/ wo man etliche Stunden die Sonne ha-
ben kan/ doch lässet man sie nicht sehr lange darinnen
bedecken/ zum wenigsten zween Monat/ biß sie einge-
wurtzelt/ darnach kan man sie wieder von einander
nemen/ und hinsetzen wo man wil. Wir haben aber
solche Stöcke im Früh-Jahr auß der Erde genomen/
und also fort von einander gerissen und in die Töpffe
eingesetzet/ aber nichts darbey gebrauchet/ wie etliche
thun/ damit sie die Außschüßlinge spalten oder knit-
schen/ oder mit Haberkörnern beschütten/ (welches
ein wenig oder gar nichts hilfft) und seynd uns alle
Stöcklein/ auch die kleinesten wol bekommen/ auch
hat diese Art noch dasselbe Jahr Nägelein getra-
gen: Aber was von grosser Art Nägelein seyn/ so ists
besser dieselbe abzunemen oder abzulegen/ solcher ge-
stalt:

stalt: Nemet ein jähriges Schößlein/ welches 2. oder 3. Knoten hat/ und schneidet es mit einem Feder-messer von einem Glied oder Knoten biß zu dem andern in die Helffte/ oder biß in das Marck hinein/ und darnach biege man dasselbe gegen die Erde / und zwar setze man das oberste Theil etwas tieffer in die Erde und stecke darüber ein Häcklein / welches es halten muß/ damit das gespaltene nicht in die Höhe steigen kan/ und das bewurtzelte Außschößlein/ welches gegen dem Herbst oder im Früh-Jahr hervor komt/ kan man von dem Stock abschneiden / und an einen andern Ort oder im Topff setzen/ so bekomt man schönere und grössere Nägelein / als der alte Stock hat getragen: Wann auch wieder von den neuen Außschüßlingen andere neue kommen und abgeleget solcher gestalt seyn worden/ seynd sie immer besser wieder als die alten seynd gewesen. Wann man aber haben wil/ daß die Nägelein einen besondern Geruch bekommen sollen / so stecke man ein Stücklein von Krau Nägelein/ oder von Caneel/ oder sonst andern Wurtzeln und Kräuter-Geruch in das Eingeschnitten gegen das junge Stücke / und setze dasselbe in die Erde subtil hinein / sie nemmen den Geruch an / als wann es rechte Kraut-Nägelein oder Zimmet / wäre. Solche Pflantzung ist gut durch das gantz Jahr. Aber in unsern Ländern befindet man auch/ daß andere Liebhaber der Nägelein rühmen/ es sey besser sie im Herbst als Früh-jahr zu versetzen: Obwol andere darfür halten/ daß auch gut seye im Früh-jahr bey Vollmond/ man beschneide ihnen von oben ein wenig die Blätter/ sie seyen frisch oder in etwas vertrocknet. Sonst nimt man bey dem Versetzen in acht/ wann man beförchtet / es möchte im Sommer grosse Hitz folgen/ nimt man guten Schwein-mist ohne Stro

hut ihn in ein Gefasse/ begiesset denselben Mist mit iedendem Wasser / und lasset ihn über Nacht kalt werden; Von demselben Mist nimt man ein gut Theil und leget ihn in das Geschirz auf den Boden/ welcher zwey / drey auch vier Löcher haben muß; Auf den Mist schüttet man reine gereuterte oder gesiebete Erde / in welche nachgehends der Nägelein-Stock woll eingesetzet werden/ doch nicht zu tieff/ auf daß die Wurtzel nicht getroffen werde: Dañ dem Schweinmist/ welchen sie unden einlegen / wird diese Eigenschafft beygeleget / daß er kalter Natur sey/ und daß er bey der grossen Hitze im Sommer die Wurtzel kühle/ und nicht so bald lasse vertrocknen/ so können sich under denen Wurtzeln keine Würme *generiren* oder hecken/ wie es sonst offt zu geschehen pfleget/ daß auch allerhand Würme ihnen die Wurtzeln abfressen/ und folgends die Nägelein vertrocknen und ausgehen. Man muß auch in acht neñen/ daß wann die Nägelein gegen dem Herbst in die Geschirze sollen eingesetzet werden / auch die / so schon in die Töpffe eingesetzet seyn/ daß man dieselbe mit dem Topffe oder anderem Geschirz erstlich an einen Ort setze/ wo sie nicht mehr beregnen / oder vom Thau und nasser Lufft befeuchtet werden / sondern müssen recht rein und trocken seyn/ darnach lasse man sie tragen an einen Ort/ es sey im Keller/ wo es nicht sehr dumpffig ist/ oder in eine Kammer/ wo es nicht sehr heiß/ auch nicht sehr kalt ist/ und lasse sie den Winter über stehen biß an das Früh-Jahr/ wann die grosse Kälte und scharffe Winde vorbey seyn. Sonst muß man offt wol warten biß in Mäyen/ auch erstlich an einem Ort/ wo sie nicht alsobald können beregnet oder vom Thau befeuchtet werden. Wann man aber Nägelein von allerhand Farben haben wil/ so neñe man

Augen

Augen von allerhand Farben von anderen Nägelein/
und setze die Augen subtil in die Stöcke / die solche
vertragen können : Der Verstand mit dem *Oculiren*
weiset selbst wo das Auge subtil außgeschnitten/ und
wohin es wieder eingesetzet werden soll; der *Modus* ist
eben wie mit Citronen / Pomerantzen/ und anderen
Bäumleinen. Sonst grosse und gefüllte Nägelein
zu machen/ pfleget dieses in acht genommen zu werden.
Man nimt die Stöcke auß den Töpffen oder auß der
Erde/ worinn sie stehen/ fein säuberlich/ und lässet die
Erde an der Wurtzel/ doch muß die Wurtzel unge-
fehr zween Finger dick hinweg geschnitten werden
und in den Topff oder Erde / wohin man dieselbe
Stöcke wieder einsetzen wil/einsetzen: Auch thut man
zu unterst auf der Erden dichte Kalbs- oder Ochsen
Blut/ darauff wiederumb drey Finger hoch schlechte
Erde/auf solche Erde setzt man den besagten und um
und umb beschnittenen Stock/ und was darumb leer
bleibet/ füllt man mit dem besten feißten Grunde vol-
lends auß/ so wird das Blut zu Erde *resolviret*/ und
wird seinen Trieb haben/ und wird lustig anzusehen
seyn / wie die Nägelein viel schöner und grösser als
vorhin hervor kommen. Solche Mittel aber muß
man nicht im Früh-Jahr brauchen / sondern erst zu
spater Herbst-Zeit / wann es beginnet zu gefrieren/
sonst möchten sie die gantze Stöcke verderben/ wann
es in dem Frühling und bey angehender Wärme ge-
schehe; Dann das Blut verfaulet bald in der Erde
und dahero zeugets in der Hitze allerhand Würm
und die Wurtzeln verfaulen mit / oder werden von
solchen Würmen abgebissen. Solche Stöcke pfleget
man auch solcher gestalt gegen dem Winter zu ver-
wahren/nemlich: Man nehme Hüner- oder Dauben
Mist/ denselben zertreibe man mit Wasser/ mit dem
selb-

selben Mist beschütte man das Geschirr / und setze darnach den Nägelein-Stock in das Gefässe / und verwahre ihn an einen gewissen Ort/wie oben vermeldet worden: Und dennoch besprenge man ihn mit reinem Wasser/ gleich wie auch im Frühling bey Einsetzung solches zu beobachten ist. Etliche nehmen auch in acht die Zeit/ nemlich den Mond und die himmlische Zeichen: Ins gemein haben die Leute ordinari die Zeit an St. Mariä Magdalenä Abend. Aber die grosse Art ist besser zu versetzen in Frühlings-Zeit/ und gleich wañ die Sonne in das Zeichen des Widers eingetretren / und nicht sehr kalt ist. Viel vorneme Liebhaber der Nägelein-zucht nemmen die Zeichen zu versetzen in acht/ nemlich den Steinbock/ und dann der Jahres-Gang also füget / daß der volle Mond in eben diesen Zeichen laufft. Auch wann die Nägelein nicht sehr groß seyn / doch schöne Farbe haben/ solche zu vergrösseren/ neben der vorigen obmeldten Pflantzung ist dieses zu erinnern/ daß man die Schößlein im zunehmenden Mond impffe/ wann sie in einem wässerigen Zeichen laufft/ so viel Füsse hat/ als da ist der Krebs/ Scorpion/ oder in einem irrdischen vielfüßigen Zeichen / als Stier oder Widder/ ꝛc. und werden die geimpffte Stöcke viel grössere/ stärckere und vollkommene Nägelein tragen / gleich ihrer eigenen Mutter/ davon sie geimpffet worden seyn. Solchiges kan man thun so offt man wil / biß einem gefällt/ und den behalte man / und verwahre nur allein den Stock / dann durch so vielfaltiges Impffen wird offtmals des Nägeleins Unförmlichkeit und Unart verursachet/ daß es mehr einer Blumen Mißgeburt gleich sihet: Aber solcher Unförmlichkeit zu begegnen ist zu mercken/ daß man solchen Stock entweder im abnehmenden Mond versetze / oder im ab-

nemenden Mond abermal darvon impffe/ und dann wird man einen grossen Underscheid der Blumen erfahren/ und können solcher gestalt die Nägelein vergrössert oder verkleinert werden/ wie man wil/ es muß aber Gedult dabey seyn. Wann man auch spate Nägelein haben wil/ muß man nicht an den Stöcken alle Knöpffe auf einmal außkommen und tragen lassen/ sondern allezeit die ersten an einer Spindlein nach und nach hinweg brechen/ sonderlich wann man zu Winters-zeit gern Blumen haben wil/ so muß man die erste Schoß abschneiden/ kommen also die jungen herfür/ und tragen gar spat. Solches kan man auch haben/ wann man den Stock etwas langsamer als im Majo oder Junio versetzet/ und wird der Stock solcher gestalt verhindert mit Wachsthum/ auffs wenigste 4. Wochen/ und trägt spate Nägelein/ da die andern schon in dem Junio ihre Blüte von sich gebet.

Ob gleich alle die oben besagte und erzehlte Handgriffe von den Nägelein genugsam gut seyn und unverwerfflich/ so wollen wir doch denē Liebhabern zu gefallen nachfolgende Handgriffe zu grossen Nägelein communicieren und mittheilen. Weilen die Handgriffe von denen sehr grossen vierjährigen Nägelein etwas schwer seyn/ auch dem Liebhaber 4. Jahr darauff zu warten verdrießlich fallen möchte/ haben wir alle Jahr/ die Nägelein zu vergrössern/ nachfolgende Handgriffe hierbey auch an die hand geben wollen.

Erstlich/ muß man reinen Kühmist suchen ohne Stroh/ er sey frisch oder faul/ denselben muß man entweder in der Sonne oder Backofen trocken werden lassen; wann er nun recht trocken ist/ so stampffet man ihn in einer Stampffe oder grossen Mörsel zu einem Pulver als Meel/ solches wird durch ein Sieb gesiebet/ und zum Gebrauch verwahret/ dieses ist al-

die erste Matery Nägelein. Zum andern/ suchet man Erde/ wo müglich ist/ so sich manchmal under denen alten Eichbäumen findet / solche Erde trücknet man auf gleiche Weise wie den Kühmist / zerstosset selbige und siebet sie auch: Nun also von dem präparirten Kühmist so viel/ biß der Topff von solcher halb voll wird / dann auch so viel von der präparirten Erde/ diese beyderley wol under einander vermenget/ und in den Topff/ worein die Nägelein-Pflantze gesetzet werden soll/ gethan/ darnach nimt man eine *ablactirte* oder vor einem Jahr abgesaugete Nägelein-Pflantze/ so bewurtzelt/ aber noch nicht getragen hat/ diese in den Topff gesetzet/ dessen Wurtzel aber muß vorher in die Suppe/ welche von dem Kühmist-Pulver und Wasser zugerichtet ist/ eingetuncket werden/ der Topff wird in einen solchen Ort gesetzet/ wo die Sonne nicht allzu starck hin scheinet/ und der Regen nicht darauff fallen kan/ weßwegen der Topff mit einem Brette etwas in die Höhe zu bedecken; Solte nun die Erde gar zu trocken werden/ so nimt man ein Fäßlein/ füllet solches mit dem präparirten Kühmist auf die Helffte/ giesset Wasser darüber/ und rühret es wol under einander/ lässet es wieder klar werden/ und begiesset damit umb den Stock. Die andere Weise *Nägelein zu vergröseren* ist folgende: Man nimt einen Theil von dem pulverisirten Kühmist/ zween Theil von schöner faulen schwartzen und durchgesiebeten Erde/ und einen Theil von reinem Sande/ dieses alles wol under einander gemenget/ und in den Topff gethan/ hierinn wird nun die vor einem Jahr abgesaugete Nägeleinpflantze gesetzet/ und/ wie oben beschrieben/ auch tractiret. Wil man aber nach Holländischer Art die Nelcken tractiren / so thut man zu der präparirten Erde halb so viel/ ja auch eben so viel Sand/ rühret

solche wol under einander / und setzet die Nägelein-
Pflantze darein/ man wird aber bald den Underscheid
sehen. Die dritte Manier Nägelein zu vergrösseren
ist folgende: Nim̃ zween Theil von dem präparirten
Kühmist-Meel oder Pulver/ ein Theil von schönen
schwartzen und durchgesiebeten Erde/ und ein Thei
von verfaulten durchgesiebeten Sägspänen; diese
mit einander wol vermischet/ wird in den Topff ge
than/ die darzu erwehlte Nägelein-Pflantze darein ge
setzt/ und/wie oben gedacht/ verwahret. Wann man
nun übers Jahr im Frühling die Nägelein wieder
außnim̃et/ so thut man zu der Erde noch ein Theil von
dem präparirten Kühemist / und setzet die Nägelein
auffs neue wieder darein/ so wird sie wiederumb grö-
ser. Wann auch die Nägelein allzu viel Aestlein oder
Reiser hat/muß mán etliche abnem̃en/abs̃augen/oder
fein subtil abreissen/selbige in einen andern Topff oder
Ort/ wo die Sonne nicht hin scheinet/ setzen/ so wird
die Mutter von so vielen Nägelein-Aesten befreyet
und träget grössere Blumen. So kan man auch auf
Holländische Weise/ halb gute Erde/ halb Kühmist-
Meel / und halb reinen Sand zusam̃en mischen/ in
den Topff thun/ und auf vorbeschriebene Weise pro-
cediren. Auf eine andere Holländische Art: Ein Theil
Weiden-Erde/ ein Theil Kühmist-pulver/ ein Theil
reinen Sand / und ein Theil gemeiner guten und
schwartzen Erde/ wol under einander vermischet/ und
in Topff gethan/ &c. Diese Art aber dienet nur ein Jahr
zu gebrauchen. Endlich/ nimmet man Knochen/ wie
seyn wovon sie wollen/ diese brennet man zu Pulver/
nim̃t davon ein Theil/auch ein Theil Kühmist-pulver/
ein Theil gute Erde/ und ein Theil guten Sand/ und
schet es wol under einander/ und thut es in Topff/
Man muß auch jährlich ein Viertheil reinen Sand

auf

auch nach Gutduncken/ wann es die Noht erfordert/ darzu thun/ damit die Erde nicht als Pappe zusamen klebe. Wann nun ein jeder den Underscheid/ welches höher und schöner treibet/ sehen wird/ kan die Weise/ so ihm an dem allerbesten gefallen mag/ außlesen.

Ein Kunst-stuck/ daß die Nägelein auf der Seiten nicht aufforechen/ sondern sich gleich auffmachen und außbreiten/ ist diese: Nim von den kleinesten frischen Schweins-därmen/ reinige sie wol/ und blase sie auf/ daß sie wol trocken werden/ darnach schneide auß denselbigen lange schmale Bänder/ mit diesen verbindet man den Kopff der Blume von unden/ und hernach allezeit höher/ biß es über den halben Theil kommet/ so wird die Blume auf keiner Seiten außbrechen/ sondern sich gleich außbreiten/ dann die Därm weichen so viel als vonnöhten/ und weil sie Feuchtigkeit von der Blume und deren Häutlein bekommen/ dehnen sie sich voneinander/ daß es nicht spaltig wird/ sondern die Blume wird nur in ihrer Außbreitung erhalten. Dieses ist nun viel besser/ als wann man sich des Bindfadens oder subtilen Blechs bedienet/ weil diese nicht nachgeben.

XXII. Der Bart- oder Carthäuser-Nägelein (*Caryophyllus barbatus*) wachsen sehr viel auf einem Stengel/ und zwar gantz dicht und drangs an einander/ man heisset sie Bart-Nägelein/ weil selbige etliche lange Blätlein haben/ welche Seit-werts hinauß stehen; ihre Gattungen seynd ohne das etliche einfach/ etliche gefüllt/ meistens nur allein an der Farb underschieden/ entweder gantz weiß/ roht oder Fleischfarb/ oder auch von solchen Farben durch einander gemenget/ wiewol auch einige derselbigen in den grünen Blättern underschieden/ deren etliche schmal/ andere aber etwas breitlechter seynd. Von diesen Nä-

gelein werden die einfache meistens auß dem Samen fortgepflantzet / indeme man ihn bey zunemmendem Mond im Frühling gantz dünn außsäet/ und die davon auffgegangene Pflänßlein mit einem Heb-Geschirzlein also außhebet/ daß die Wurtzel annoch mit Erde allenthalben bedecket bleibet / im Augstmonat wieder einsetzet / da sie dann das darauff folgende Jahr zu blühen pflegen / wann sie verblühet/zergehen/ und also alle Jahre frisch wiederumb nachgesäet werden müssen: Die gefüllte hingegen wollen entweder durch die Zertheilung der Wurtzel oder durch die Einsenckung und das Anhängen/gleich denen Topff- oder Scherben-Nägelein *propagiret* und erhalten werden.

XXIII. Die Löwen-mäuler (*Antirrhinum*) gehören nur in die Gärten/ und nicht auf die Altanen man heisset sie auch Orant / Kalbs-nasen / Hundsköpffe: Löwen-mäuler/ von der offenen Blume/welche ein offenen Löwen-rachen vorbilden solle; Kalbsnasen und Hunds-köpffe aber / von der Samen Capsel/ welche dem Gebein oder *Sceleton* von einen Hunds-kopff mit einer abgekürtzten Nasen/ ähnlich sihet. Diese Blumen wachsen auf hohen glatten Stengeln/ mit starzen gegen einander über stehenden grünen Blättern besetzet/ jede Blume bestehet gemeiniglich auß dreyerley Farben / etliche seynd purpur farb/ andere rohr/ beede mit einem gelben Rachen etliche weiß oder gelb mit röhtlichten Rachen/ weiß mit einem rohten Rachen/ ꝛc. diese beede Farben werden einwarts gegen dem Rachen zu so artig in einander verflösset und vermischet/daß sie die dritte sehr wo herfür bringen. Die Pflantzung geschichet gar leichtlich/ und zwar vast von sich selbst / wann sie nur ein mal in einen Garten gesetzet worden/ theils durch den außfallenden Samen / theils durch die zimlich sich

auß

außbreitende Zäserlein der ob schon zimlich hart- und holtzechten Wurtzel; wann man aber den Samen säen wil/ muß solches im Frühling geschehen/ so blühen sie im Herbst annoch desselbigen Jahrs / sonst aber wann sie über den Winter im Feld gestanden/ in dem Mäyen oder Brachmonat.

XXIV. Die Ritter-sporen (*Consolida regalis flore majore & multiplici variorum colorum*) Von dieser schönen Blumen haben wir bißher blaue/ rosenfarbe/ weisse/ silberfarbe/ blau und weiß auch rosenfarbe und weiß-gemengte in unsern Gärten jährlich gezogen/ nachdem den Samen im Mertzen beym Vollmond in eine gute gemeine Erde weitläuffig gestecket/ wiewol auch die Pflantzen von dem außgefallenen Samen pflegen auffzukommen / und eher Blumen geben/ als wann der Same im Frühling gestecket worden. Es erfordert diese schöne Blume/ so biß in den Winter Blumen giebet / keine sonderliche Wartung/ als daß man sie des Sommers bey trockenem Wetter zu zeiten begiesse. Pfleget bey gutem warmen Sommer-wetter reiffen Samen zu geben/ sonderlich wann die Pflantze an einem warmen sonnechten Ort gestanden / gegen dem Winter aber verdecken sie.

XXV. Die Garten-Magsamen (*Papaverum varii flores*) gehören gleichfalls nur in die Gärten/ und machen selbigen/ wann sie in der Blüte stehen/ ein fürtreffliches Ansehen / es ist aber nur zu bedauren/ daß ihre Schöne so bald vergehet/ und ihr Pracht so schnell dahin fällt/ dann wañ ihre Blumen des Morgens auffgehen / seynd sie gegen Abend schon nicht mehr da: Sie seynd so wol einfach als gefüllt/ ihre Blätter an einigen rund und an anderen zerkerbt/ und spielen sehr artig mit mancherley Farben: Etli-

che seynd gantz weiß / andere weiß mit zerkerbten rohten Spitzlein/ oder purpurroht mit weissen Enden/ noch andere Menig-farb/ Leib-farb/ hoch und bleich purpurroht / Feuer-roht oder Zinnober-farb/ Columbin/ ꝛc. so gibt es auch noch auſſer diesen gehörnete Magsamen mit gelben Blumen / rauchhärige Magsamen mit rohten Blumen und gehörnten Samen-hülsen/ stachlichte Magsamen mit gelben Blumen/ ꝛc. Die Vermehrung geschiehet durch den Samen / welcher im Vollmond / und zwar von einer jeden Sorte absonderlich gesamlet werden soll/ weil der weisse Same sich nicht wie bey etlichen anderen Blumen-Arten verändert / wann solcher Same von Blumen gesamlet wird / welche im Vollmond geblühet haben/ist er umb so viel desto besser: dieser wird im Frühling oder auch im Herbst gantz dünn außgesäet; solte er aber etwas zu dick auffgehen/muß man sie zum theil außbrechen ; wie auch wann man schöne Blumen haben wil/ ist solches mit denen allzu vielen Knöpffen gleichfalls vorzunemen. Diese Blumen lieben ein gutes fettes Erdreich/ und ob sie schon vor Winters-zeit auffgehen/ dauren sie doch die Kälte under dem Schnee gar wol ; die gehörnete Magsamen (*Papav. corniculatum*) aber sind etwas zärter/und daher anderst nicht als nur im Frühling außzusäen.

XXVI. Die Pappeln (*Malvarum ſpecies*) werden nicht weniger zur Zierde auch gar sehr in denen Gärten gefunden / indeme sie schön hoch in die Höhe wachsen/ zimlich lang blühen/ und so wol mit ihrem breiten grünen Laub als hochfärbigen Blumen stoltzieren : Sie seynd theils einfach / theils gefüllt/ und diese letstere wie schöne grosse Rosen anzusehen/ ihre Farb ist entweder gantz weiß/ oder bleich-gelb-rosenfarb / violet / blut- und einige Gattungen schwartzroht.

ohr. Sie erfordern ein gutes Erdreich/und werden
uß dem Samen fortgepflantzet / dessen auffgegan-
ene Pflántzlein aber seynd nachmal drey Tage nach
em Vollmond zu versetzen / und auf diese Art solle
an auch von einfachem Samen gefüllte Blumen
zielen können : Diese Pappeln-Stöcke dauren et-
che Jahre/und treiben im Frühling von neuem wie-
r hervor / daher man dann selbige durch die Zer-
eilung der Stöcke vermehren und erhalten kan.

XXVII. Die Amaranthen oder Tausendschön
*maranthorum varietates, simplici paniculâ, conglo-
eratâ, incurvâ: coccineus: tricolor*) setzet man so wol
das Feld/als auch etliche kleinere und seltenere Ar-
n derselben in Blumen-Töpffen auf Altanen und
r die Fenster/ sie seynd so wol der Gestalt als Farb
ch gar sehr und vielmal underschieden: als 1. der
nfache mit schönen rohten Blumen/wie Aehren lauf-
wachsen / ingleichen auch von dunckel-rohter oder
ch gantz grüner Farb. 2. Da die Aehren Bü-
el-weiß beysammen stehen/ und dem ersten an der
rb gantz gleich. 3. Mit abhangenden ebenfalls
üschel-weiß wachsenden Aehren. 4. Der mit dem
krönten Busch oder Hanen-Kamm / welcher wie
ón-rohte Carmesin-Seide anzusehen / auch eine
sondere Art desselben grün oder gelb von Farb.
Findet sich eine kleinere Art Tausendschön / deren
ólblein rosen-roht und gelb durch einander vermi-
et/ oder auch goldgelb und feuerfarb/ braunlicht
d purpurfarb/ oder grün und gelb durch einander
rmischt/ oder auch gantz feuerfarb / welcher daher
ch der feurige oder brennende genennet wird ; und
se letztere Arten sehen überauß schön / daher sie
eist in Scherben oder Blumen-Töpffe gesäet wer-
n/ zumal sie keine Kälte vertragen können / sondern

so bald sie gefrieren oder nur starck bereiffet werden/ nicht anders anzusehen seynd/ als ob man sie auß heissem Wasser gezogen hätte / und mithin verdärben. Welchen wir 6. noch beyzählen den dreyfärbigen Amaranth / so gelb/ roht und grün von Farb/ und überauß holdselig anzusehen / mithin in Ansehung seiner bundten Farben/mit welchen er den Papagey-Federn ähnlich sihet/ auch Papagey-Federn heisset: dieser ist vor andern sehr zart / und vor der Kälte absonderlich zu bewahren. Die Schönheit dieser Blumen/ ob sie wol zimlich lang/und biß es vast kalt zu werden beginnet/dauret/ indeme immerzu neue Aehren hervor schossen/währet sie doch nur selbiges Jahr durch/ da die Pflantzen verdärben / und jährlich wiederumb auß dem Samen erzielet werden müssen/weil aber der Same bey uns gar spat/ und also gemeiniglich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget / als ist vast nöhtig solchen bey vollem Mondschein im Martio einzusäen/und zwar in guten starcken Grund/ nachmal wieder zu versetzen / und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht als eine einige Pflantze/ oder so er groß/ auf das höchste zwo/ welche bey dürrem Wetter begossen seyn wollen/ sie lieben den Sonnenschein sehr/ ja erfordern selbigen zimlich starck/ wann der Same zeitigen solle; wann man aber bey heranhänender Kälte mercket / daß es hieran fehlen wolte und kein zeitiger Same zu hoffen/kan man die Pflantze zusamt den Scherben in ein Gemach tragen/ und versuchen/ob der Same nicht noch erfolge/ oder aber so die Samen-körner zwar vorhanden / aber annoch weiß und nicht angefärbet seynd / schneide man die gantze Pflantze mit einander ab/ und hänge selbige in ein warm Gemach oben in der Höhe auf / so eilet die auffsteigende Wärme den Samen zu / und zeitiget den

enselben/ daß er wieder eingesäet/ und das Gewächs avon fortgepflantzet werden kan.

XXVIII. Auch ist nicht zu vergessen Tausend-chön mit Beeren (*Amaranthus Baccifer Indicus sive olanum racemosum tinctorium Americanum foliis & eminibus Amaranthi*) Dieses fremde Gewächs wird u Anfangs vom Samen auffgebracht/ welcher im Aprill bey wachsendem oder zunehmendem Mond in in gutes Erdreich gestecket wird/ gibet starcke grosse Pflantzen/ deren nur eine an einem Ort bleiben muß/ nd nimt viel Raum ein/ liebet einen sonnechten Ort/ ne luckere und etwas sandichte Erde/ wil des Som-ers fleißig begossen seyn/ gibet bey warmen Som-ern und gutem Herbst reiffe Beerlein/ in welchen er Same zu finden/ bleibet den Winter im Lande/ ann es an einem warmen Ort von Nordwinden efreyet/ gepflantzet/ und/ nachdem der Stengel weg-eschnitten/ die Wurtzel mit Moß bedecket worden/ iewol selbige bey hartem Winter auch nicht allemal leibet und im Lande dauret/ kan also im Herbst in nen Kasten gepflantzet/ und bey einfallendem Frost n die Seite gesetzet/ auch den Winter über bey an-ern Gewächsen verwahret werden. Auf solche Art an die Wurtzel etliche Jahr *conservirt* werden/ wel-he man im Frühling wieder ins Land setzet/ des Winters aber muß man sie gantz wenig oder gar icht anfeuchten/ weilen sie leicht faulet/ und also ver-orben wird.

XXIX. Das Indianische Rohr (*Canna Indica*) ibt so wol in den Gärten als auf den Altanen und Blumen-Gerüsten eine besondere Zierde: und ist erwunderlich/ daß dessen Blätter wie Deuten oder Scharmützel sich hervor geben/ deren immer einer auß en andern wächset/ biß sie sich in breite grosse Blät-

ter

ter außwickeln / welche vast in allen Sorten überein kommen / ohne bey einer einigen / da dieselbige mit weissen Streiffen durchzogen seynd / auf die Art / wie das schöne Spanische Graß : Sonst bestehet der mehrere Underscheid in der Farb der Blumen / indeme einige Menig- oder Ziegel-rohr seynd / andere Feuer-rohr / noch andere gantz gelb / oder auch gelb mit rohten Puncten eingesprenget. Dieses Gewächs wird theils auß dem Samen fortgepflantzet / theils durch die knochichte Wurtzel : der Same gehet etwas schwer und langsam auf / wird demnach bald im Frühling Tag und Nacht in Schafmist-wasser eingewächchet / hernach eines Zoll tieff ins Mist-betth gestecket / und fleißig begossen / so gehet er endlich auf; wann er dann Fingers hoch gewachsen / so versetzet man die Pflantzen in grosse weite erdene Blumen-Töpffe mit guter Erde angefüllet / stellet selbige in die Sonne / als deren Hitze sie sehr lieben / und begiesset sie alle Tage etwas starck mit Wasser / so blühen sie noch selbiges Jahr / wo aber nicht / setzet man solche in die Winterung. Sie müssen aber in selbiger etwas warm stehen / und den gantzen Winter über ja nicht begossen werden / sonst verfaulen sie. Im Frühling nimt man die Wurtzeln auß der Erden / und weil sich selbige sehr vermehren / als zertheilet man sie / setzet solche in frische Erden und andere Blumen-Töpffe ein / so blühen sie dann alle Jahre / und kan man in kurtzer Zeit derselben eine zimliche Anzahl überkommen.

XXX. Die Cardinal-Blume (*Flos Cardinalis Barberini*) ist in Teutschland so gar lange Jahr nicht bekandt / sondern auß America zu uns überbracht worden / wachset auf mittelmäßig hohen Stengeln / welcher mit schmalen Blätlein besetzet ist / hat keinen Geruch / aber eine hoch-rohte schöne Farb / daß sie schwer-

lich

ich auch von den künstlichsten Mahlern nachgeahmet werden kan: Einige wollen auch eine Cardinal-Blume mit blauen Blumen gesehen haben/ welche aber annoch sehr rar und bey uns unbekandt: Diese Blumen erfordern eine starcke Sonne und gutes fettes Erdreich/ sie thun in schattichten Orten gar nicht gut/ doch kan man sie in der Blüte an einen schattichten Ort tragen/ damit die Blumen desto länger dauren/ und nicht so bald verwelcken: Theils setzen sie in das Feld/ allwo sie zwar/ wann sie mit Stroh über Winter bedecket werden/ dauren; besser aber setzet man selbige in Blumen-Scherben/ damit man sie/ wie gedacht/ hin und her tragen/ und in der Winterung vor dem Frost desto besser verwahren könne: Wañ die Blumen vergangen/ soll man die Stengel einer guten Hand hoch von der Erden abschneiden/ damit die Wurtzeln desto kräfftiger werden/ dann weil diese Blumen in unserem Schweizerland keinen Samen tragen/ als werden sie durch die Zertheilung gesagter Wurtzel/ welches zu Ende des Februarii geschehen/ und so gleich wieder eingesezet werden solle/ fortgepflantzet und erhalten.

XXXI. Die Jerusalem-Blume (*Flos Hierosolymianus*) hat ebenfalls keinen Geruch/ ist aber sehr schön von Farb/ welche auf Menig- oder Granaten-blütfärt spielet/ wiewol man auch gantz weisse und fleischfärbige sihet/ ist theils einfach/ theils gefülle/ beede aber ihrer Natur nach einander gantz zuwider/ dann die einfache werden auß dem Samen erzielet/ die gefüllte aber/ weil sie gar keinen Samen tragen/ durch die Zertheilung der Wurzel/ im Frühling/ und ob schon solches auch durch die Auffschliz- und Einlegung der Stengel in das Erdreich geschehen kan/ schlagen sie doch selten an/ sondern verdärben gemeinlich

lich annoch in dem nächsten Winter/ die einfache Je-
rusalems-Blumen dauren auch die strengeste Kält
im Feld/ die gefüllte aber nicht/ und die weisse seynt
so zart/ daß sie auch von der geringsten Kälte un
Reiffen Schaden nemen/ doch komen darinnen beed
mit einander überein/ daß sie einen freyen Lufft un
gutes Erdreich erfordern; weil dann selbige sehr starc
wurzeln/ ist vast nöhtig solche alle Jahre zu beschnei
den/ und wiederumb in frischen Grund einzusezen
nächst deme wollen sie es mit der Begiessung sehr ne
haben/ und nicht zu viel auch nicht zu wenig/ bevora
mit keinem eyß-kalten Brunnenwasser begossen wer
den/ weil sie davon gar leicht ihre schöne hohe Far
verlieren/ sich anbleichen und außrosten.

XXXII. Die Paßion-Blume (*Flos Paßionis se*
Granadilla) ist eine rechte Wunder-blume/ welche s
wol ihrer traurigen Farb als ganzen Figur und Ge
stalt nach/ etwas recht besonderes vor allen andere
Blumen hat/ und ist dieselbige auß der Indianische
Landschafft *Cusco*, Papst Paulo beygenant den Fünf
ten/ welcher in dem Jahr 1605. auf den Päpstlichen
Stul erhoben wurde/ zu allererst überschickt/ nachg
hends ferner an verschiedene Oerter Teutschlande
gebracht/ und nunmehr vast zimlich gemein worden
Ihren Namen hat selbige erlanget/ weil sie verschie
dene Erinnerungs-Zeichen der Heil. Paßion oder de
schmerzlichen Leidens JEsu CHristi vorstellen solle
Diese Blume wächset an einem gantz kurtzen Stie
auß einem schwachen/ aber sehr hoch vast wie ei
Weinstock auffschiessenden und mit zusamen gewun
denen *Capreolis* oder Gäbelein versehenen Stengel
welcher eines Pfals oder Geländers nöhtig hat/ um
daran bevestiget zu werden/ und hinauff zu lauffen
die Blätter oder das Laub seynd dunckel-grün/ dem

Ebbe

Ebheu oder Gunreben-blättern nicht ungleich / jede Blume / ehe sie auffgehet / ist ein ablanger oben runder Knopff / welcher sich in fünff grünlechte oder Olivenfarbe Blätter eröffnet / zwischen jeden derselben stehet wieder ein ganz weisses Blat / mitten auß der Blume wächset gleichsam eine kleine Säule herauß / und auß dem Grund derselben über den weissen Blättern / etlich und fünffzig lange Zasern / auß weiß- und purpurrohten Puncten wechsel-weiß angefärbet / auß gedachter Säule gehen fünff dunckel-grüne Aestlein hervor / an deren jeden oben ein gelbes Spitzlein zu sehen / oben auf der Säule selbst ruhet ein grünes Knöpfflein / auß welchen drey / vier / oder auch gar fünff kleine mit röhtlichten Puncten bezeichnete Aestlein in die Höhe wachsen. Wann dieses so zierliche Gewächs blühet / so thun sich die underste Knöpffe zu erst auf / und so dann nach und nach die andere / immerzu höher hinauff; nur ist zu bedauren / daß diese Blumen so bald vergehen / und wann sie früh aufgegangen / gegen Abend sich schon wieder schliessen und abfallen: Es seynd aber diese Blumen-Arten nicht alle einerley / sondern etliche purpurfarb / andere grünlecht / blaulecht / gelblecht / weiß / ꝛc. werden aber vast ins gemein in zweyerley Geschlechte eingetheilet / deren das eine eine weisse / das andere eine gelbe Wurtzel hat: In Indien trägt dieses so edle Gewächs eine edle etwas ablange Frucht / in der Grösse eines Granat-apffels oder Ganß-eyes / goldgelber Farb / welche in Indien außgepresset einen gar lich- wolschmeckend- und den Zucker und das Honig mit einer annehmlichen zugleich *picanten* Süßigkeit mercklich übertreffenden Safft von sich gibet / dessen die Indianer und Spanier zu einer gar lichen Hertz- und Magen-Stärckung sich gebrauchen /

brauchen/ daher sie selbigen nicht nur gedachter maſ-
sen außpressen/ sondern auch die Frucht/ wie wir mit
denen wäich-gesottenen Eyern zu thun pflegen/ oben
zu eröffnen / und den Safft also außzuncken oder
außzutrincken/ welcher jedoch zugleich auch in etwas
laxiret / und ist das verwunderlichste/ daß dieses Ge-
wächs in Indien Blumen und Früchte zugleich trä-
get/ hier zu Land aber zu keiner Frucht gelanget/ und
der Same ungemein starck mit mercklicher Verder-
bung des Magens purgiret/ und daher von verstän-
digen und gewissenhafften *Medicis* gar nicht mehr ge-
brauchet wird. Ob nun wol dieses Gewächs auß
dem Samen/ wann er frisch zu uns auß Indien ge-
bracht wird/ erzielet werden kan/ so aber gar schwer
und langsam hergehet / so ist es jedoch weit besser,
wann man sich einige Stöcklein oder Wurtzeln der-
selben zur hand schaffet/ diese in gute fette Erde und
einen grossen weiten Blumen-Topff etwan drey Zoll
tieff einsetzet / in starcke Sonne setzet/ und des Be-
giessens nicht vergisset/ auch muß man solchen Stock
mit Stäben und Geländern versehen / damit sich die
Stengel daran bevestigen/ und die Blätter mit ihren
Gäbelein anhängen und hinauff winden mögen.
Wann nun die Blüt zum Vorschein kommet/ eröff-
nen sich die underste Blumen allezeit zu erst / und so
dann immerzu die andern höher hinauff: wann nun
diese gantz verblühet / schneidet man das Kraut und
die Stengel hinweg/ damit die Wurzel in der Erd
sich vermehren und erstarcken könne: über den Win-
ter muß man sie wol verpflegen / und wo man nun
keiner besondern Winterung versehen/ in eine warme
Stube oder Kammer setzen / wo sie nicht gefrieren
kan/ und ja nicht einmal giessen/ weil sie sonsten leicht
verfaulen: Im Frühling kan man die Wurzel her-

uß nemen / wann sie sich vermehret hat / zertheilen / ieder neue Stöcklein davon machen und in frische Erde einsezen / wiewol solche Versezung nicht eben lle Jahr nöhtig ist.

XXXIII. Die Schweitzerhosen (*Flos Mexicanus u Jalapa*, item *Mirabilis Peruviana*) oder Mexicani- be Wunder-blumen werden sehr häuffig bey uns or denen Fenstern gesehen / weil sie ein angenehmes nd mit allerley Farben artig-spielendes Gewächs ynd / welches auß einer Ruben-ähnlichen Wurtzel biß 3. sehr safftige Stengel hervor treibet / und diese viele Aestlein sich erbreiten / welche anfänglich samt en Stengeln gantz roht seynd / nachgehends aber ch durch und durch grün färben / die Blätter seynd ün / die Blumen aber theils weiß / theils gelb / oder ich purpurfarb / etliche Arten seynd roht und gelb / ndere weiß und purpurfarb gestreiffet / alle aber gar rwelcklich / indeme sie über einen oder zween Tage cht offen bleiben. Ihre Fortpflantzung geschiehet tweder durch ihren Samen / so in schwartzen Kör- rn bestehet / oder der Ruben-ähnlichen Wurtzel: er Same wird bald im Anfang des Frühlings in n gutes fettes wol auffgelodertes Garten-Feld / oder ch nach Belieben in einen etwas weiten Blumen- opff gesetzet / und zwar bey zunemmendem Mond / een Tage nach dem neuen Liecht / da dann die da- n auffwachsende Stäudlein manches mal noch im bigen / gemeinlich aber erst im andern Jahr ihre ölüt hervor bringen: In Samlung des Samens uß man dahin sehen / daß selbiger beym Vollmond samlet und abgenommen werde: Sollte aber eine verhoffte Kälte / welche dieses Gewächs nicht ver- agen kan / sich äussern / ehe noch der Same völlig tig / so schneide man den gantzen Stengel mit ein-

ander bey vollscheinendem Mond ab/ und hänge ihr
übersich in ein Gemach/ da man einzuheitzen pfleget
auf/ so wird gedachter Same nach und nach zu seine
Zeitigung gelangen. Die Wurtzel oder Rube wird
gegen dem Winter / wann es starck zu reiffen begin
net / auß der Erde gehaben / im Keller mit rohter
Sand bedecket/ und also überwintert / da man dan
im Frühling selbige gar zeitlich wieder einsetzet / un
und in dem Feld biß in den May mit Stroh bede
cket/in Blumen-Töpffen aber in der Winterung ebe
so lang stehen lässet / biß sie vor der Kälte sicher sind
doch dauren solche Wurtzeln über ein oder zwe
Jahr nicht / weil sie unkräfftig werden/ und so dan
gern verfaulen.

XXXIV. Die Tuberosen oder Herbst-Hyacin
then (*Hyacinthus Indicus radice tuberosâ*) sind bekañ
sehr hoch auffschossende und dicht beysammen wach
sende gantz weisse Blumen / welche so wol als d
Knöpffe oben wo sie sich schliessen/ etwas röhtlich
spielen / eines durchdringenden und lieblichen Ger
ches / welchen jedoch nicht jederman/ bevorab und
dem Frauenzimmer/ vertragen kan / sie seynd so g
lang in Teutschland noch nicht bekandt / nunme
aber so gemein/ daß man in den Gärten gantze Feld
damit besetzet sihet. Sie vermehren sich durch i
Brut ihrer Zwiebel sehr ungemein/ theils lassen
nach abgeschnittenem Stengel also in dem Feld od
Blumen-Topff über den Winter stehen/ und begi
sen sie in solcher Zeit gantz nicht; andere/ und zwar b
uns durchgehends / heben dieselbige / wann sie völl
verblühet haben/ auß / und verwahren sie in eine
warmen Zimmer/ doch also/ daß sie nicht zu nahe
den Ofen zu ligen kommen biß auf den Frühling/
man sie im Mäyen wiederum in die Felder oder Bl
me

nen Geschirre/mit frischer und guter Erde angefüllet/
ween Finger tieff einsetzet / sie wollen eine starcke
Sonne haben / und in dem Frühling wol begossen
verden/ im Winter aber / so sie in der Erden stehen
leiben/gar nicht/ ihre Brut muß man nicht gewalt-
am abreissen/ damit dieselbige nicht sampt der Haupt-
urtzel dadurch Schaden nemme / zumal die junge
Brut sich schon selbst ablediget/sollte aber die Haupt-
Zwiebel ja auß Unvorsichtigkeit verletzet worden seyn/
an man sie mit Wiesen-Lätt wieder verstreichen und
ir der Verderbnuß bewahren.

XXXV. Und weilen in den Garten-Kacheln auch
mlich gemein stolzieret die schöne rohte Blumen/
EONURUS genañt (*Leonurus Capitis Bonæ Spei,*
eonurus perennis Africanus vulgo f. Cardiaca Africana
rennis foliis Sideritidis, floribus longissimis phœniceis
llosis) so wollen wir selbiges nicht übergehen: Es
ird dieses schöne fremde Gewächs/so wol durch sei-
ne auffgespaltene und eingesenckte/ als auch durch
abgeschnittene und gesteckte Zweige vermehret/
elches letztere im Brachmonat füglich geschehen
n/ liebet eine gute luckere etwas sandichte Erde / ei-
n warmen Ort/ da es den Tag über der Sonnen
niessen kan / wil bey trockenem Wetter des Som-
ers zu zeiten angefeuchtet / den Winter über aber
enig begossen / bey guter Zeit ins Hauß gebracht/
r Reiffen und Frösten wol gewartet/auch im Früh-
g allgemach an die Lufft gebracht seyn; gibet bey
ten warmen Sommern schöne angenehme Blu-
en/nachdem es erwachsen/und dauret etliche Jahr/
ann es wol gewartet wird.

XXXVI. Zu Basel ist auch gebräuchig/ daß man
Geschirren pflantzet das fremde Spinnenkraut
halangium oder *Ephemerum Virginianum*,) welches

Gewächs allererst in verflossenem *seculo* auß der Americanischen Insel *Virginia* in Europam übergebracht worden: nunmehr aber ist es unsers Lufft und Bodens so gewohnet / daß es darinn vast ohne Arbeit fortwächset/ und durch seine Wurtzeln sich leicht vermehren lässet. Hr. D. *Casp. Bauhinus* machet darauß ein *Moly* oder *Allium Virginianum*: wann man aber den gemeinen Namen beybehalten wolte / hiesse es am füglichsten *Phalangium flore violaceo triphyllo*, sintemal an andern *Phalangiis* die Blumen weiß/an diesem violblau/ und zwar jede mit dreyen Blätlein besetzet seynd.

XXXVII. Schwein-brot (*Cyclamen*) also genennet/ weil es den Schweinen eine angenehme Speiß obwolen das so röhtlicher Farb auch wild auf den Schweizerischen Alpen wachset/ wird es jedoch auch in Gefässen auf den Altanen underhalten/ sonderlich diese vier Gattungen / als gantz weisse / dann eine Art etwas weißlecht/ und noch eine/ deren Blumen Mundloch leibfarb / beede letstere einfach / welche einen sehr lieblichen Geruch von sich geben/ und die dritte mit gefüllten Blumen/ und diese bringen ihre Blumen in dem Frühling; So hat es auch noch ein weisses/ welches erst gegen dem Herbst zu blühet/ welches/ ob es schon einen geringen Geruch von sich gibet/ nichts desto weniger zimlich geachtet wird. Das *Cyclamen* oder auch Erd-apffel/ so im Frühling blühet/ wil einen sonnechten/ der im Herbst aber einen schattechten Ort haben/ beede verlangen auch grobe und leichtes Erdreich/ und werden zween Finger tief in grosse weitläuffige Geschirr gesetzet / wann auch die Wurtzel sich dergestalt vergrössert/ daß denselben das Geschirr wil zu eng werden/ also/ daß sie solcher gestalt nicht genugsame Nahrung auß der Erden

sich ziehen können/ welches man an der dicken Menge der Blätter kan in acht nemen/ so soll man solche fürsichtig dergestalt außheben/ daß die Erde nicht sonders bewegt/ oder abgestossen werde/ die an denselben ist/ und so bald in räumere Geschirr versetzen: Es kan nun dieses Gewächs auf zweyerley Weg vermehret und fortgebracht werden/ entweder dieselben durch den Schnitt abzusöndern/ so bald die Blätter abgefallen/ oder durch den Samen auffzubringen: Bey denjenigen/ welche durch Abschneidung wollen vermehret werden/ hat man acht zu geben/ daß jedweders Theil seine Augen frey habe/ und daran nicht verletzet werde; so bald der Schnitt etwas getröcknet/ muß derselbe mit Pelz- oder Propff-wachs überzeget/ und so bald darauff in das Geschirr versetzet werden/ daß sich der Schnitt an die Seiten des Geschirrs füge/ daran man magere Erden thun solle: Damit auch die überflüßige Feuchtigkeit denselben keinen Schaden bringe/ werden solche ehender nicht viel/ als biß sie zu treiben und schossen anheben/ begossen: Wil man solche aber durch den Samen fortbringen/ soll man folgender massen damit verfahren/ daß man nemlich der jenigen Samen/ so in dem Frühling floriren/ in dem Frühling/ der jenigen aber/ so im Herbst blühen/ auch in dem Herbst in gute feuchte und fette Erden versetzet in sonderbar darzu zugerichtete Geschirre: Diese wollen darauf an einen sonnechten Ort gestellet/ und mit fleißigem Begiessen underhalten seyn/ werden auch erst nach Verlauff des dritten Jahrs verpflanzet.

XXXVIII. Die Zeitlosen oder Winterblumen (*Colchicum*) blühen theils im Frühling/ theils im Herbst/ seynd entweder gefüllt oder einfach/ und haben entweder schmale oder breitlechte Blätter/ an

den Farben aber seynd sie entweder weiß/ purpurfärbig oder gelb/ auch bißweilen gar schön schattirt. Deren/ so im Frühling blühen/ seynd nicht so vielerley Arten / als deren so im Herbst herfür kommen/ müssen auch später gesetzet werden. Die Herbstblumen müssen noch wol vor Jacobi in die Erden kommen / so kommet die Blume umb Michaeli herfür/ und wächst ihr Kraut erst im Frühling hernach. Ihre vielerley Gattungen erzehlet Hr. Bauhin *in Pinace.*

XXXIX. Aschkraut oder wullig Jacobskraut (*Jacobæa maritima*) von der Farb also genennet/ ist ein artig Gewächs/ so die Apothecker zu Basel auf ihre Läden stellen / selbiges wird durch Zerreissung der Stöcke leicht fortgebracht.

XL. Selbigem gleich das auch mit weisser Wull überzogene Americanisch Ruhrkraut (*Gnaphalium latifol. Americanum*) welches auch durch die junge Stengel an den Seiten herfür wachsend multiplicirt wird.

XLI. Italiänischer Steinklee (*Melilotus Italica folliculis rotundis*) wird jährlich auß dem Samen im Mertzen bey wachsendem Mond von uns gezielet/ wie auch die Türckische Melissen (*Melissa Moldavica,*) item die Bisem-blumen (*Jacæa incana odora,* C. B.) und sie genannte *Perpetuelle* oder *Jacea olea folio seu Ptarmica Austriaca flore albo & rubro pleno,* wie auch die underschiedliche Gattungen Korn-blumen / *Cyanus hortensis flore simplici & pleno,* item *Montanus latifolius,* so auf unseren Schweitzerischen Gebürgen für sich selbsten wachsen/ und andere dergleichen mehr.

XLII. Storckenschnabel/ als da ist das mit Eisenhut-blättern (blau und weiß) item mit gescheckten wie auch blutrohten Blumen/ ꝛc. werden auch zu Basel in die Gärten gepflantzet: wie auch Eisenhütlein (*Napellus primus,* C. B.) item Baldrian mit blauen Blumen/

nen/ꝛc. sonderlich aber das Spanische Graß (*Gramen variegatum seu pictum*) welches an statt der Bändlein zu Einfassung übriger Blumen dienet.

XLIII. Zum Beschluß aber ist nicht zu vergessen zu vermelden/ daß man durch die so genannte Mist-Berthe/ so wol Blumen als Früchte/ ausser der Zeit nicht ohne Verwunderung zu gantz vollkommener Schönheit und Zeitigung bringen könne / ja selbst die härteste Samen erwächen und bezwingen/ so daß wir durch deren Hitze und besondere Würckungs-Krafft nunmehr auch Ost- und West-Indische Gewächse in unseren Gärten pflantzen/ und selbige zur vollkommenen Blüt/ obschon nicht allzeit zur Zeitigung des Samens bringen können. Solche Mist-Berthe anzulegen/ lässet man höltzerne lange Kästen etwan zween Schuh hoch also in einen Garten anrichten/ daß sie gegen Mittag des vollen Sonnenscheins geniessen können/ rückwerts aber eine Wand oder Gebäum zum Schutz haben/ die kalte Winde von Norden wehend/ abzuhalten; diese Kästen müssen ferner also eingerichtet seyn/ daß sie hinden etwas höher stehen als vornen / und also Berg-ab hängen / damit theils die Sonne alles gedachter massen ungehindert bescheinen/ und zugleich auch der Regen desto leichter abschiessen könne: Wann solches alles wol beobachtet worden / füllet man sie biß auf die Helffte mit Schaf- oder Ziegen-Mist/ oder auch mit guter Roß-Düngung an/ und die andere Helffte mit durchgesiebter guter fetter Erden; zu diesen höltzernen Kästen gehören so dann besondere Glaß-fenster/ welche man nach Gefallen eröffnen und schliessen kan/ umb die Gewächse vor der Kälte zu bewahren/ und des frey offenen Lufftes und fruchtbaren Regens nach Gefallen geniessen zu lassen. Auf eine andere Art werden

eben dergleichen Mist-Betthe angeleget/ wann man in das Erdreich ablange Gruben machet/ gemeiniglich 20. Schuh lang und 4. breit/ 2. aber tieff/ nahe an einer Mauer die Nordwinde abzuhalten/ und die Sonne sampt dem Lufft von den übrigen Welt-Theilen frey zu haben; diese Gruben füllet man im Februario oder dem Martio mit frischem langem Roß-Mist/ wie er auß dem Roß-stall kommet/ an/ und trittet ihn so vest ein/als es müglich ist/ darauff schüttet man zwo oder drey Hände hoch kurtzen frischen Roß-mist/ und auf diesen gute durchgesiebete fette Erde 5. oder 6. Zoll dick/ auf den Seiten fasset es mit Brettern also ein/ daß das Mist-Betth nicht gleich/ sondern etwas schreg von der Mauer ablaufe/ und die Sonnen-stralen desto kräfftiger darauff würcken können: Wann diese Mist-Betthe zimlich starck begossen werden/ so erhitzet sich der Mist/ dämpfet über sich/ und machet die Erde sehr warm und kräfftig/ daß er den darein gesäeten Samen zeitlich auffschliesset/ und zu treiben zwinget/ beede diese Arten der Mist-Betthe müssen/ wie zum theil schon gesaget worden/ entweder mit höltzernen Fall-Läden oder Fenstern versehen seyn/ so bey Tag offen/ bey Nacht aber bedecket zu halten. Die Besämung dieser Mist-Betther geschiehet im Hornung oder Martio bey zunemendem Mond und gelinde wehenden Sud- und West-winden/ da man dann solches Saam-werck mit fleißiger Begiessung unermüdet warten muß: Sollte es geschehen/ daß die Gewächse so harte Samen haben/ oder etwas alt seyn/ ein und anderen Monat auffzugehen verweilen wurden/ muß man den Muht deßwegen nicht sincken lassen/ oder in der Erde herumb wülen/ weil man öffters dadurch die Keimlein abstösset/ und selbst am verdärben schuldig ist/ sondern der Zeit mit Gedult erwarten.

Das

Das Fünffzigste Capitel.

Von Blumen-Gewächsen/ so vor den Fenstern in die Höhe sich auffziehen lassen/ Scandentes genannt.

WNder den Blumen und Kräutern findet man viel/ welche gerad auff wachsen/ und also von sich selbst auffrecht stehen bleiben/ andere/ so auf der Erde ligen/ und sich gleichsam kriechend außbreiten/ die dritte Art aber / welche eines Pfals oder Geländers nöhtig haben/ welchen sie ergreiffen/ sich daran hängen/ herumb winden / und also mit Hülff derselbigen in die Höhe wachsen: In den Gärten setzet man diese letztere Art gerne an Wände und Mauren/ gleich den Wein-stöcken/ oder aber an Porteäle und Eingänge so wol des Gartens selbst / als dero Sommer-Lauben und Winterungen ; man verfertiget davon besondere zierliche Bünd-Wercke/ Pyramiden und dergleichen/ auf Altanen und Blumen-Gerüsten / indeme die Wurzeln oder der Same entweder in viereckichte Kästen oder grosse weite Blumen-Töpffe gepflantzet werden/ gibt man ihnen entweder ein subtiles Geländer von Holtz / oder man stecket in die Mitte des Gefässes einen zierlich-bemahlten/ und oben mit einem verguldten Knopff versehenen eingestecken Stecken/ bindet umb den Rand des Topffs einen starcken Bind-faden/ wie auch oben umb den Knopff/ bevestiget so dann oben das eine Ende eines Zuges von gedachtem Bind-Faden/ ziehet ihn wieder hinauff biß an den Knopff / schlinget es auch daselbst durch / fahret wieder damit abwerts / gleich zuvor / und dieses so offt und vielmal als beliebet/ und für nöhtig erachtet wird/ so bekom-

met man dann einen artigen Pyramiden von Kräutern und Blumen. Wann man aber der viereckichten Kästen oder Tröglein sich bedienen wil/ wird der Rand derselben umb und umb mit kleinen Nägeln beschlagen/ zu oberst am Fenster desselben/ oder auch wol des darüber stehenden zweyten Gadens / eine Leiste ebenfalls voller Nägel bevestiget / und der Bind-faden an selbigen auf und abgezogen/ so laufen die Gewächse gantz daran hinauff/ und geben neben der Gesichtes Belustigung auch einen angenehmen Schatten: Hiezu dienen nun underschiedliche Gewächse / und under denselben auch die Paßion-Blume/ von welcher wir aber schon einige Meldung gethan haben/ und also nur der übrigen gedencken: als

I. Des Indianischen Brunnkresses oder gelben Ritter-sporen (*Nasturtium Indicum*) ist ein Gewächs welches nicht viel über hundert Jahre in Europa bekandt/ auß Indien zu uns gebracht/ nun aber gantz gemein/ in allen Gärten/ auf den mehresten Altanen und vor den Fenstern häuffig anzutreffen/ die Blätter seynd schön grün / rund / mit liecht-gelben Aderen durchzogen/ die Stengel sehr saffreich/ die Blumen zweyerley Arten/ Schweffel-gelb/ welche annoch rarer ist als die andere / und gold-gelb mit rohten Striemen gezieret/ haben einen langen hinauß gehenden gemeiniglich rohten Sporen / daher man sie vielleicht Ritter-sporen genennet/ seynd von Geruch gar durchdringend / scharff am Geschmack/ und den Brunn-kreßig/ under dessen Geschlecht sie auch eigentlich gehören/ zimlich gleich/ daher sie under die Kräuter-Saläte gemischet / und die noch nicht völlig auffgezangene Knöpffe nach Art der Kappern oder Ginster eingemachet und geessen werden. Ihre Pflanzung muß alle Jahr von neuem geschehen / und

zwar

war durch den Samen/ welcher eben nicht abgebro-
hen werden darff/ sondern zum Zeichen/ daß der reiff
nd zeitig von sich selbsten abfället/ diesen setzet man
ween Tage nach dem Neumond in ein gutes fettes
Erdreich/ und begiesset sie zimlich wol/ dann wann
ie Wurtzeln nur ein wenig dürr werden/ beginnen
ie Blätter zu falben und abzufallen. Diese Blu-
nen stehen zwar an sich selbst allein in einem Topff
der Kasten eingepflantzet/ sehr schön/ wann man sie
ber mit artigen blauen oder weissen Blumen-glöck-
ein oder Windig-saamen undermischet/ noch weit
chöner/ so jedoch in eines jeden Belieben stehet.

II. Die Balsam-äpffelein (*Momordica*) lassen sich
uch überauß artig an denen Geländern auffziehen/
chlagen aber in dem freyen offenen Feld nicht an/ son-
ern müssen in Blumen-Scherben eingesetzet wer-
en; ihr Laub ist zerkerbt und zierlich krauß/ die Blüt
leich-gelb oder Isabell-farb/ die Frucht ablang/ in
er Mitten etwas rund/ und an beyden Seiten zu-
espitzt/ anfänglich gantz grün/ welche aber wann sie
eitiget/ schön gelb-roht wird/ und so wol von sich
elbst als wann sie nur ein wenig berühret wird/ auff-
springet/ und also zusammen windet/ daß das schöne
goldgelbe Marck außwerts zu stehen kommet. In-
wendig enthalten diese Aepffelein/ nachdeme sie klein
oder groß/ 4. 6. biß 8. oder 9. ablange dünne Kerne/
welche mit einem hoch-rohten Häutlein umbgeben/
und an sich selbst anfänglich weiß und etwas glan-
zend/ wann sie aber reiff worden/ gantz schwartz oder
vielmehr dunckel-braun seynd/ und dieses ist eigentlich
der Same/ durch welchen sie vermehret werden/ da
man das Marck und übrige gantze Aepffelein in
Baumöl leget/ und als ein herrliches Wund-Oel wol
verwahret. Dieser Aepffelein seynd zweyerley Arten:

1. Diese

1. Diese jetzt-beschriebene/ und dann 2. die Ceyla
nische/ welche zweymal so groß seynd als jene/ anbe
auch darinnen underschieden/ daß wie besagter masse
die Samen-Kerne der gemeinen *Momordica*-Aepff
lein wann sie zeitig/ braun werden/ die Ceylanisch
weiß bleiben. Diese Aepffelein werden durch de
Samen vermehret/ welcher alle Jahre frisch eingest
cket werden muß/ und zwar soll man selbigen zuv
ein paar Tag in Wasser einwaichen/ und so dann e
in gute fette mit Küh-mist vermischte Erde kaum
nes Fingers breit einstecken und verdecken/ anfäng
lich einige Tage ein wenig begiessen/ und im Scha
ten/ nachgehends aber in die Sonne stellen und w
trocken halten/ wann sie dann herfür zu wachsen b
ginnen/ muß man sie an das Geländer herumb schli
gen/ so hängen sie sich gar bald an/ wachsen darc
hoch hinauff/ und geben so wol mit ihrer Blüt/ a
schönen gelb-rohten zwischen den grünen Blätte
herfür-hangenden Frucht ein zierliches Ansehen.

III. Die Speck-Lilien (*Periclymenum perfoliata
& non perfoliatum*) welche man auch ins gemein R
sen von Jericho nennet/ aber wider-rechtlich/ wie b
denen *Botanicis* und Kräuter-Beschreibern zu sehe
Es seynd deren fürnemlich viererley Arten/ eine/ d
ren Blätter so bleichgrün/ gegen einander über stehe
und ins gemein die Teutsche genennet werden; d
Blumen gantz besonderer Art wachsen oben büsch
weiß hervor/ und bestehen auß ablangen inwendi
hohlen etwas liecht-gelb und weißlicht/ bißweile
auch röhtlicht-spielenden Röhrlein/ welche oben
was zerferbt und übergeschlagen seynd/ auß dere
Mitten etliche zarte Zäserlein herfür wachsen: D
andere/ so die Welsche heisset/ ist dieser zwar an Blu
men gantz gleich/ aber nur darinnen meist underschie
den

n/daß die grüne runde Blätter den Stiel umb und
mb umbschlieſſen/und anderſt nicht anzuſehen/als
o der Stiel durch die Mitte der Blätter durchge-
achſen wäre/daher man ihr auch einen beſonderen
Namen beyleget und Durchwachs nennet: Beyde
ieſe Arten dufften einen gar annehmlichen Geruch
on ſich. Man findet aber auch die dritte/ſo die Vir-
inianiſche heiſſet/zweiffels frey/weil ſie auß Virgi-
ien das erſte mal zu uns gebracht worden/welche
nit der zweyten Art dieſes gemein hat/daß die
Blätter den Stiel rings umbgeben/die Blume aber
hne Geruch iſt. Die vierte Art dieſer Speck-Lilien
at ſchöne rohte Blumen/und ſihet überauß ſchön/
umal wann ſie mit jener undermenget/blühet. Die-
es Gewächs kan die ſtrengeſte Kälte gar wol vertra-
gen/daher es auch/wie ſolches meiſt zu Bekleidung
der Luſt- und Sommer-Häuſer/Portal und Zierd-
Bögen verdeckter Gänge gebrauchet wird/daſelbſt
im freyen Feld über den Winter ſtehen bleibet/die
mit der rohten Blüe iſt etwas zarter/und daher meh-
rers in Scherben oder Käſten/als im freyen Feld zu
ſehen/damit man es im Winter in die Scherben-
Stuben tragen/und daſelbſt vor der Verdärbnuß
deſto bequemer bewahren möge. Ihre Vermehrung
geſchiehet zwar durch ſeinen Samen/beſſer aber und
leichter durch die Zerkerb- und Einlegung der Reben/
in das Erdreich/als auf welche Art ſie gar leicht an-
ſchlagen und auffwachſen.

IV. Die Wald-Reben (*Clematis*) flechten ſich gar gern umb die Geländer und Pfäle/ja ſie umbfaſſen alles/was ſie nur ergreiffen/daher wir ſie auch in die Rolle der in dieſem Capitel zu beſchreibenden Kräu-tern billich mit einzeichnen. Es befinden ſich derſelben underſchiedene Arten/als die dünnblätterichte mit

weiſſen

weissen Blumen: eine andere/ deren Laub mit de Blättern der Gunreben/ die Blumen aber dem Ja min sich vergleichen: noch eine andere mit blaue Blumen/ und einem den Lorbeerblättern ähnliche Laub: Ferner eine fremde Art mit dunckel-purpur oder auch fleischfarben Blumen: wie auch eine ander dunckel-violet: welche alle theils einfach seynd/ theil gefüllt/ und diese einfache Arten bestehen meisten theils auß vier kreutzweiß gegen einander über ste henden Blättern/ die aber mit den kleinen Blume und Lorbeer-ähnlichen Blättern auß fünffen/ und di gefüllte auß sehr vielen kleinen in der Mitte hervor wachsenden. Die genañte Ungarische (*Pannonica*) ha eine gantz andere Gestalt/ nemlich einen viereckichte Stengel/ vier kreuß-weiß gegen einander über ste hende dicke/ und vast nach Art der Türckischen Bünd gewundene dunckel-blaue/ mit der so genañten Mah ler-Smalte oder blauen Stärck überein-kommend Blätter/ auß deren Mitte ein Büschelein weisse Haare hervor wachset/ welches ihnen dann ein schö nes Ansehen machet. Die Vermehrung geschiehet durch die Zertheilung der Wurtzel/ oder auch durch die Einlegung der Reben/ und zwar im Herbst/ da mit sie im Frühling desto frecher wieder fortwachsen mögen: Man kan zwar auch die einfache durch den Samen fortpflantzen/ allein auf jene Art schlagen sie besser und geschwinder an/ zu deme tragen die gefüllte keinen Samen/ im übrigen machen sie wenig Mühe/ wann sie nur in guten fetten Erdreich stehen/ indeme sie gar leicht fortkommen/ und sich durch ihre Wur tzeln von sich selbst vermehren.

V. Allerhand Winden oder Bünd-Glöcklein (*Convolvuli variorum colorum & foliorum, ut est cæruleus hederaceo angulosō folio: purpureus folio subrotundo: pere-*

eregrinus cæruleus folio oblongo) haben also den Na-
nen / weil sie sich umb alles / was sie erlangen / win-
en; sie seynd aber mancherley Art / und theils den
blättern theils den Blumen nach underschieden:
nige wachsen wild / einige hingegen werden in Gär-
en / Kästen oder Blumen-Scherben außgestecket /
mb damit auf den Altanen und vor den Fenstern
u prangen / weil sie nebst der Blumen Zierlichkeit ei-
en lieblichen Schatten zugleich zu machen / und die
Fenster lieblich-grün zu überkleiden pflegen: Die
eild-wachsende seynd gar klein / und gemeiniglich
ntweder gantz weiß oder rosenfarb / mit purpur-
arben Streiffen hier und dar durchzogen. Die ge-
eckte und gepflantzte hingegen seynd schön groß /
nd zwar von Farb entweder gantz weiß oder rosen-
arb oder purpurroht mit etwas rundlechten grünen
Blättern: etliche bleich-blau mit ablangen Blät-
ern / in der Mitte einen weissen Stern habend: oder
chön blutroht mit einem weißlechten Stern: oder
unckel-violet mit einem purpurfarben Stern; den
Preiß aber behält vor allen der hoch- und *ultra-marin*
laue mit einem gelben oder goldfarben Stern / so
daß er auch mit höchstem Recht *Flos Principis*, die
Fürsten-Blume genennet wird / nur dieses besonders /
daß er sich nicht so windet wie die andere / doch blü-
het er sehr häuffig / und stehet es überauß wol / wann
des Morgens frühe eine gute Anzahl solcher Blu-
men zugleich mit einander auffgehen / und ob sie schon
des Abends / ja theils bereits des Nachmittags schon
wieder sich zusammen winden und verdärben / blühen
sie doch lang hinauß / biß es zu zeitigen beginnet / und
ersetzet also dadurch das / was ihnen in Ansehung so
schneller Verwelckung etwan abgehen möchte. Ihre
Fortpflantzung geschiht alle Jahr durch den Samen /
welcher jedoch zimlich begossen werden muß. VI.

VI. Solches aber ist auch zu verstehen von der Spanischen Wicke (*Lathyrus Tingitanus siliquis Orobi flore amplo rubro*) so im Mertzen in gute Erde zu säen/ und nachgehnds an Stäben schöne artige Blumen gibt.

VII. Auch spielet sehr schön vor den Fenstern an einem Gerüst von Stecken/ und schlinget sich hoch auß den Scherben das fremde Gewächs Apios Americana genennet/ so zu Basel zimlich gemein ist; Selbiges nimmet mit einer gemeinen Erde vorlieb/ besser aber wachset es/ wann man die Wurtzel in eine gute luckere und etwas sandichte Erde pflantzet. Sonsten wil es den Sommer über bey trockenem Wetter fleissig begossen seyn/ und eine Stelle haben/ da es den Tag über der Sonnen geniessen könne. Den Winter über wil es nicht viel Nässe leiden/ sondern faule leicht davon/ bringet bey uns zwar artige Blumen aber keinen Samen/ wird jedoch durch die rund-knollichte zertheilte Wurtzel in Scherben von guter Erd angefüllt vermehret.

VIII. Zu diesen in die Höhe spielenden Blumen Gewächsen fügen wir billich hinzu die schöne Pyramidal oder Milch-glöcklein (*Campanula lacteſcens major sive pyramidalis*) diese wird auf zweyerley Art fortgebracht/ erstlich durch Samen/ welcher im April bey wachsendem Mond in eine gute luckere Erde gesäet wird/ gibet junge Pflantzen/ so aber vor dem dritten Jahr nicht zur Blüte kommen. Zum andern geschiehet die Vermehrung durch die Wurtzel/ welche in Stücken gebrochen/ und 2. zwerch Finger tieff in eine gute luckere Erde des Frühlings gesteckt/ Pflantzen gibet/ deren etliche das andere/ etliche das dritte Jahr darauff zur Blüte kommen. Es liebet diese artige Gewächs/ so sehr schön stehet/ und in der Blüt eine Pyramide von blauen Sternen präsentiret/ ein gu

ute luckere/ etwas sandichte Erde/ einen sonnechten
Ort/ wil bey trockenem Sommer zu zeiten begossen
yn/ sonderlich wann es in der Blüte stehet; Blühet
mlich lang/ gibt bey beständigen warmen Sonnern
iffen Samen/ so aber spat im Herbst allererst erfol-
et. Nachdem die Pflantze verblühet/ vergehet sie
emeiniglich/ weßwegen dahin zu sehen/ daß man
eißig junge zeuge. Den Winter über bleibet sie im
ande/ sonderlich wann sie an einen warmen Ort ge-
zet/ so von Nordwinden befreyet/ und nicht zu
eucht/ weilen sie des Winters von der Feuchtigkeit
ern verfaulet.

Das Ein und Fünffzigste Capitel.

Von schönen Blumen-Bäumlein/ welche man vor die Fenster und auf die Altanen zur Zierde zu setzen pfleget.

WEilen es mit denen niedrigen Blumen-Scherben allein übel stehen wurde/ wann nicht dieselben mit Bäum-Gewächsen untermischet wurden/ als wollen wir die meiste/ so hiezu dienlich und in den Gärten gemeinlich auch gepflanzet werden/ unserem geneigten Leser zu beschauen vorstellen.

1. Under denen so Früchte tragen/ seynd die gemeineste die *Feigenbäum* (*Ficus humilis*) so nidrig werden auf Geschirren erhalten/ und wo fern man sie ja im Frühling auß denselben ins Land außsetzen wil/ so müssen sie doch auf den Herbst wieder eingebracht/ und beygesetzet/ oder under die Erde gebogen/ und mit Bohnen-Stroh oder Hanffen-werck bedecket/ und vor dem Aprillen nicht wieder auffgedecket werden. Auf diese Weise pflegen sie zuweilen des Jahrs

zweymal Früchte zu tragen: welche an Farben ent
weder weiß-grün oder blaulecht. Aber in Franckreic
hat man ihrer mehr Arten. Die Feigenbäume blü
hen nicht/ sondern stossen so fort ihre Früchte al
kleine Wartzen herauß: man wolte dann nach etl
cher Meynung die Blüt in der Frucht suchen/ sint
mal wann selbige zu ihrer Vollkomenheit zu gelan
gen beginnet/ so ereugnen sich darinn zarte Faserlein
welche weiß und purpurfarb seynd/ und wachsen au
dem Fleisch der Feigen also / daß sie in dem Mitt
derselben eine Höle machen. Die Vermehrung d
Feigenbäume geschiehet durch die Brut und Schö
linge an der Wurtzel/ ingleichen durch Schnittling

II. Granaten-baum (*Malus Punica sativa, Balau
stia flore pleno majore*) wird am sichersten gepflantz
durch die Brut: derhalben im Frühling stechet d
jenige Schößlinge ab/ welche ihr meynet daß sie scho
ihre besondere Wurtzeln haben / setzet sie zusamme
auf einen Kasten/ biß sie erstarcken / und so dann
einzele Geschirr zu vertheilen tüchtig werden. S
können auch durch abgebrochene Zweiglein / ingl
chen die Fruchtbaren durch die Kernen fortgepfla
tzet werden / aber jenes ist ungewisser/ und dieses
fordert länger Zeit. Die Begiessung ist ihnen d
Sommer über sehr nöhtig / und kan denen so a
Geschirr stehen/ damit so leicht nicht zu viel geschehe
Wann sie beginnen im wachsen still zu stehen / u
keine neue Schosse mehr treiben/ so ist es ein Zeiche
daß sie zu viel Wurtzeln haben/ und daß die Gef
ihnen zu enge werden. Derohalben hebet sie im nä
sten Frühling auß / schneidet die außwendigen üb
flüßigen Wurtzeln weg/ setzet sie wieder in die G
schirr mit guter Erde neu angefüllet / und stellet
etliche Tage in den Schatten. Einige suchen ih

Bl

Blüt zu beförderen also/ daß sie dieselben in keine
rosse Gefäß setzen/ sondern in etwas enge/ damit sie
ch nicht allzu sehr außbreiten können/ sondern umb
viel mehr zur Blüt gezwungen werden: andere
ischen auch zu eben dem ende das Erdreich mit ei-
ener Asche.

III. Die Lorbeer-bäume (*Laurus ejusq; species, vul-
aris, Tinus, Laurocerasus*) gehören auch mit under diese
rucht-tragende Bäume/ welche ob sie schon bey uns
re Früchte gar selten zur Zeitigung bringen/ doch
leichwol wegen ihres schönen und iñer-grünenden
aubes zu einer sonderbaren Zierde der Gärten und
ltanen dienen/ zumal sie auch zu vielerley Dingen
der Küche und bey Gastereyen/ zu Außzierungen
wol der Schüssel als der darauff gelegten Spei-
n vor andern nützlich zu gebrauchen und anzuwen-
en/und findet man derselben underschiedliche Arten/
emlich 1. den gemeinen Lorbeerbaum mit breiten
Blättern/ 2. einen andern mit dünnem Laub/ 3. noch
ne Art von wilden Lorbeeren/ deren Blätter wann
e noch jung/etwas breit und rundlecht seynd/ wañ
e aber älter/ schmäler werden/ und sich mehr und
ehr zuspitzen/ dabey auf der rechten Seiten glat/
uf der verkehrten Seiten aber etwas rauch sind;
ieher möchten wir auch zählen 4. die Lorbeer-Kir-
chen-bäume/ welche schöne breite/ gläntzende und
em Citronen-Laub in etwas gleichende Blätter ha-
en/ deren Frucht aber den Kirschen ähnlich sihet.
Diese Bäume werden vermehret theils durch ihre
Frucht/ welche wann sie annoch frisch/ in das Erd-
eich gestecket wird/ oder aber umb ein merckliches ge-
chwinder/ durch die auß der Wurtzel hervor trei-
ende Brut/ und zwar im Mertzen oder Aprill/ als
n welchen der Safft auß der Wurtzel in die Stämme

des Baums wieder hervor quillet/ doch müssen solch
Brut-Schößlinge wann sie zum Versetzen tauge
wollen/ schon eines Daumens dick seyn/ und wenig
stens vier Finger tieff in die Erde gesetzet werden/ wel
che zimlich fett seyn solle / dann ob schon die Lorbeer
bäume allenthalben leicht anschlagen / stehet ihne
dieselbe doch am besten an/ und weil sie die Kälte nich
vertragen / setzet man sie mit denen Citronen- un
Pomerantzen-bäumen zugleich zeitlich in die Wint
rung/ und umb desto leichter hin und her gebracht
werden/ in grosse Kübel oder viereckichte höltzerne m
eisernen Reiffen versehene Kästen.

IV. Die Myrten-bäume (*Myrthus minor vulgar
foliis minimis & mucronatis, latifolia Romana, & flo
duplici*) finden wegen ihrer stäts-grünen Zweige ebe
falls in den Gärten / auf den Altanen und vor d
Fenstern platz/ diese seynd mit glatten und schar
zugespitzten Blättern dick besetzet/ blühen im Ma
gantz weiß/ und fället deroselben Blüte / welche zi
lich wol riechet/ nicht so gar bald ab/ sondern bleib
noch eine zimliche Zeit/ und zwar biß in den Herb
nicht ohne Ergetzung hangen ; die Frucht besteh
auß langlechten Beeren / welche voller kleinen Kör
lein stecken/ und anfangs grün seynd/ so dann rol
und wann sie zeitigen/ schwartz werden. Die Bäu
seynd underschiedlicher Arten / als der jetzt-beschr
bene gemeine : so dann ein anderer mit etwas kl
nen aber seht dicht beysammen stehenden Blätter
so daher der krause genennet wird / und eine we
lechte Frucht hervor bringet : drittens ein breit-bl
terichter : und dann der mit der gefüllten Blüte. Ih
Pflantzung geschiehet entweder durch die Brut/
sie auß den Wurtzeln treiben/ oder auch durch ab
brochene Zweige/ diese sollen hiezu etwas starck se
u

nd wann sie abgestochen/ zu underst kreutzweiß ein-
eschnitten/ und ein wenig zerklopffet/ alsdann erst in
Geschirr mit etwas sandichter Erden angefüllet/ ein-
esetzet werden/ dann obschon die Myrthen sonst eine
arcke und fette Erde lieben / kommen dessen Brut
nd Schößlinge doch viel besser in einer sandichten
nd luckern auf; die auß den Wurtzeln hervor trei-
ende Brut aber wird also abgestochen/ daß ein theil
edachter Wurtzel daran bleibet: Es muß aber die
Einsetzung so wol der Brut als Zweige im Majo ge-
chehen / oder auch im Augusto / und bey trockenem
Wetter die Stöcke fleißig begossen werden; wobey
uch zu erinnern/ daß diese Myrten-bäumlein allzeit
lein erhalten werden können/ wann man sie mit der
Garten-Scheer nur in etwas/ so es nöhtig/ abstutzet/
ls welches sie gar gern vertragen / und nur davon
esto besser/ schöner / dicker und zierlicher in einander
achsen.

V. Cypressen-bäume (*Cupressus*) sind ein Zierd der
Gärten und Altanen/ werden aber auf den Blumen-
Gerüsten gar selten gesehen/ sie gehören mit unter die
stäts grünende Bäume/ welche an statt einer Frucht
gewisse Nüsse oder Zapffen tragen/ welche wann sie
auffspringen / allenthalben die Figur eines Creutzes
vorbilden. Dieser Baum wird in zweyerley Ge-
schlechte/ deren eines man das Weiblein/ das andere
das Männlein zu nennet pfleget / abgetheilet / davon
eines Früchte träget / wie erst gedacht / das andere
aber unfruchtbar ist; beede kan man durch Fleiß da-
hin bringen/ daß sie schön zugespitzt aufwachsen/ und
einen Pyramiden oder Spitz-Säule sehr zierlich vor-
stellen: Das Holtz dieser Bäume ist etwas gelblecht/
von starckem Geruch/ und hat diese besondere Eigen-
schafft an sich / daß er von keinen Würmern ange-

griffen wird / ja so gar selbige flüchtet/ daß/ wo ma
etwas von dergleichen Holtz zu solchen Sachen
get/ welche den Schaden und Würmern underwor
fen / selbige davon befreyet und unangegriffen bleib
sollen. Die Fortpflantzung dieser Bäume geschieh
auß den Samen / welcher auß Italien frisch zu u
gebracht wird/ diesen legen einige erstlich über Nac
im Aprill / wann die gröste Kälte vorbey / in sü
Milch/ machen das Erdreich etwas eben/ streuen d
Samen darauff/ und bedecken ihn gantz feucht m
Erde / weil er sonst ungern auffgehet und verdirb
dann man kan ihn nur alle drey Tage einmal d
Abends begiessen / weil er nicht gern naß gehalt
werden wil/ und weil diese Bäume auß einem hitzig
Land entsprossen/ als können sie die Rauhigkeit u
strenge Kälte des Winters nicht wol ertragen/ dah
man sie dann meistens hier zu Land nicht so wol
das blose Erdreich / als vielmehr in grosse höltzer
Kästen oder Kübel einsetzet/ und entweder mit den
Feigen / Granaten und dergleichen Bäumen in
Keller oder ordenliche Winterungen setzet / und d
selbst für dem Frost und Verderbnuß bewahret.

Nun haben wir auch der unfruchtbaren Bäume
auf Altanen und Blumen-gerüsten platz finden/zu
dencken/ welche dann wieder zweyerley seynd/ inde
einige Blüt und Blumen hervor bringen / and
aber auch dieser ermangeln/und ausser ihrem Laub u
Blättern nichts haben. Under die erste Art gehöre

VI. Die Jasmin-bäumlein (*Jasminum vulgat
flore albo. humilius magno flore seu Catalonicum: lute
odoratum : luteum bacciferum ; Liguſtrum cærule
foliis laciniatis*, C. B.) theilen wir am füglichsten
zweyerley Geschlechte ein / davon eines weisse/ u
das andere gelbe Blumen träget / und dieser
schlec

blechte wieder in zweyerley Gattungen / gemeine nd Welsche / oder vielmehr Spanische und Catalo- ische / denen wir den gefüllten annoch beygesellen: Der gemeine Jasmin träget kleine weisse Blumen / zwar einen etwas lieblichen aber auch schwachen Geruch haben; der Welsche oder Spanische Jasmin ber stoltzieret mit schönen gleichfalls weissen / aber abey undenher mit purpurrothen Striemen bezeich- eten / und nicht nur in der Nähe / sondern auch in der Ferne einen ungemein-lieblichen Geruch von sich ufftenden grossen Blumen: Under diesen findet sich ine noch andere besondere Art mit gefüllten / oder esser zu sagen / zwo auß einander wachsenden Blu- nen / davon die undere Reihe auß fünff oder sechs / nd die obere auß dieser herauß wachsende / auß drey der vier Blättern bestehet / und under allen am lieb- ichsten und stärckesten riechet: Der gemeine gelbe Jasmin hat kleine gelbe Blumen / so gantz ohne Ge- uch seynd / der Indianische hingegen grosse und wolriechende. Auſſer allen diesen Arten findet sich noch ein hell- oder weißblauer Jasmin / dessen Blu- men im Aprill strauß- und busch-weiß beysammen hangen / und dem Welschen wolriechenden Holder zimlich ähnlich sehen / ohne daß sie viel zarter und klei- ner seynd / auch das Laub nach Art des Jasmins zer- kerbet ist. Noch eine Art wird dem Jasmin beyge- zehlet / wiewol nach einiger Gelehrten Meynung / wi- der-rechtlich / kommet ursprünglich auß Indien / wach- set an schwachen Stengeln / welche gleich den Reben hin und her lauffen / und daher gern an die Geländer oder an die Portale und Wände der Pomerantzen- und andere Lust- und Sommer-Häuser gesetzet wer- den / ist mit vielem Laub / so den andern des weissen Jasmins gleichet / und daher etwan die Benennung

abstamen mag/ versehen; trägt eines Fingers lang
besonders rohte Blumen/ bestehend auß fünff Blät
tern/ inwendig etliche Bützlein habend/ hält seinen
Samen in ablangen/ vornen etwas dicken/ und ge
gen dem Stiel zu geschmeidigen Schotten/ zwischen
vielen kleinen Häutlein verschlossen/ auß welchen e
jährlich frisch gesäet/ fortgepflantzet und vermehre
wird. Die Fortpflantzung der übrigen Jasmin
Bäume betreffend/ so treiben die beede gelbe Arte
auß der Wurtzel ihre Brut und Schößlinge hervor
von diesen erwehlet man eines der niedrigsten/ die
ses spaltet man nach der Länge etwan eines Finger
breit biß auf das Marck hinein/ eben auf die Art/ wi
wir bey den Nägelein-blumen solches angewiesen ha
ben/ leget zwischen diesen Spalt ein kleines Kiese
steinlein/ und bestreichet denselben mit benetzter Kre
de/ ziehet dann die Schosse durch ein Anhängerlei
oder kleines mit einem Loch versehenes Töpfflein/ fü
let dieses mit Erde an/ begiesset es wol/ verwahret de
Stock also an einen gemäßigten und vor der Käl
wol bewahrten Stock ein gantzes Jahr durch/ ode
auch/ welches vast besser/ zwey Jahre/ damit sie dest
gewisser wurtzeln/ schneidet es dann ab/ und versetz
es in besondere Geschirr. Die gemeine Jasmin-bäu
me mit weissen kleinen Blumen werden auß Italie
zu uns überbracht/ und durch gleiche Spaltung un
Anhängung/ wie gleich jetzo von dem gelben Jasmi
gedacht/ erzielet: Die grössere und Catalonische Ja
min-bäume aber auf die Stämme dieses kleinen un
gemeinen Jasmins im Majo eingeimpffet/ auch b
reits also ebenfalls auß Italien uns überschicket/ wo
che wir nachmal in erdene Blumen-Töpffe mit gut
fetter Erde angefüllet/ setzen/ ein wenig begiessen/ un
im Schatten stehen lassen/ biß wir mercken/ daß s
gewu

wurtzelt haben / und zu treiben beginnen / dann ellen wir sie in eine starcke Sonne / und begiessen sie im öfftern: weil sie aber weder Reiffen noch Kälte ertragen können / stellen wir solche zeitlich in die Winterung oder trockene Keller / und verpflegen sie leich den Citronen- und Pomerantzen-Bäumen. Der blaue Jasmin komet gar leicht fort / wird durch ie Zertheilung der Wurtzel vermehret / in den Gär- en gerne an die Wände und Geländer gesetzet / und m Winter mit Stroh verbunden; so man ihn aber or den Fenstern oder auf den Altanen verlanget / se- et man ihn nach Proportion seiner Grösse in Blu- nen-Scherben oder Kübel / und wider den allzu har- en Frost in die Keller / Scherben-Stuben / oder an- dere Winterungen / nachdeme man mit selbigen ver- ehen ist.

VII. Die Spanische Ginster oder Kühnschre- en-bäumlein (*Geniſta Hiſpanica* oder *Spartium arbo- reſcens ſeminibus lenti ſimilibus*, C. B.) seynd ein beson- der artiges Gewächs / auch in Gärten so wol als auf Altanen- und Blumen-Gerüsten zimlich bekandt / es bestehet auß einer holtzechten Wurtzel / langen rund- lechten und zimlich weichen Schossen / an denen Ge- lencken zu beyden Seiten zwey gegen einander über- stehende Blättlein habend / zu oberst aber wachsen nach Art des gemeinen Pfriemenkrauts hoch-gelbe Blumen herfür / so einen sehr anmuhtigen Geruch von sich geben / und diese Bäumlein beliebt machen. Die Vermehrung geschiehet durch den Samen / wel- cher in ablangen Schöttleinen enthalten / bey uns aber nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget / so können sie auch die Kälte nicht vertragen / daher sie dann in die Winterung zeitlich zu bringen / und wider dieselbe bestens zu verwahren.

VIII. Keuschbaum oder Agnus Castus (*Vitex foliis anguſtioribus cannabis modo diſpoſitis*, C.B.) ist mit Aeste wol besetzet/ die Blätter seynd in fünff oder meh Theil als Finger zerspalten: im Junio bringet er se ne purpurfarbe Blüt/ darauff folgen schwartzlech Körnlein in der Grösse als Coriander. Er behä seine Blätter den Winter nicht/ sondern wirfft sie al und stosset alle Frühling neue herfür. Seine Ve mehrung geschiehet durch Schößling auß der Wu tzel oder durch abgebrochene Zweiglein.

IX. Oleander (*Nerion, Rhododendron*) so man au Teutsch geben könnte Rosenbaum/ daher sie auch d Frantzosen *Roſage* oder *Roſinage*, wegen der Rose förmigen Blumen heissen/ trägt zweyerley Farbe Blumen/ röhtlicht und weiß/ der letste aber ist selt mer und ungemeiner / wächset gern nahe am Me und fliessenden Wassern/ wird in den meisten Gärte gefunden/ und wil im Sommer wol begossen sey blühet im Majo und Junio/ darauff folgen gera über sich stehende Schotten/ inwendig voller Woll die endlich/ wann sich die Schotten eröffnen/ herfü blicket. Seine Blätter bleiben stäts grün/ wird dur die Beysätze und abgebrochene Zweiglein fortgepfla tzet/ im Winter muß man ihn einsetzen. *Tanara* schre bet/ wann man den weissen Oleander auf den roht pelzet oder ängelt/ so gebe es ein schönes und zierlich Ansehen. Ist trocken und hitzig/ einer *tithymaliſch* etzender Natur/ und deßwegen die blätter und blume sind vielen Thieren/ als sonderlich Schafen/ Geisse Hunden/ Eseln und dergleichen/ ein Gifft. Wiew *Dioſcorides* meynet/ es seye dem Menschen wider all Gifft der Schlangen/ mit Wein getruncken. Auss halb stosset man diese Blätter/ lasset sie drey Tag m ein wenig weisser Nießwurtz in Schweinskoht ei

weiche

eichen/ folgends ein wenig sieden und durchseihen/
nd mit ein wenig Wachs zu einer Salben machen/
ernach mit etwas wolriechenden / als Nägelein/
Storax/ Benzoin/ Spicken oder Pomerantzen-was-
r vermischen / und den Aussatz/ Grind und alle an-
ere Gebrechen der Haut schmieren/ so heilet es ab;
der man kans mit seinem *Decocto* waschen/ oder mit
Rosen-öl/ in welchem diese gestossene Blätter gesotten
erden / salben. Wann man mit diesem Kraut der
ledermäuse Löcher zustopffet / so müssen sie alle ster-
en. *Tabernæmontanus* gedencket auch eines Gewäch-
es / das er Alprosen und *Chamærododendron* nennet/
o in unserm Schweitzerland auf den Alpen wächst/
ieblichen Geruchs / wachse 3. oder 4. Schuh hoch;
ie Blätter seyen röhtlich/ steiff und dick wie an dem
Buxbaum / aber länglichter/ bleiben auch den Win-
er durch grün; im Junio und Julio bekommen sie
schöne / liebliche und liechtrohte oder purpurrohte
Blumen/ welche klein und häuffig beysammen gesetzt
sind/ nach welchen bundte Beerlein folgen wie an den
Spargen.

X. Oliven- oder Oel-baum (*Olea sativa*, C. B.) dessen unreiffe Früchte in den warmen Ländern ein-gemacht/ und zu uns under dem Titul Oliven herauß gesandt werden: auß den reiffen aber wird daselbst das bekandte Baumöl gepresset. Er stehet gern in guter schwartzer oder lettichter Erde: zur Blüt und Frucht wil er in unsern kalten Ländern schwerlich gedeyen: seine schmale oben grün und unden weißlechte Blätter aber behält er Winter und Sommer: kan auch durch Zweiglein fortgepflantzet werden. Sonst ist ein wilder Oelbaum (*Olea Bohemica*) mit weichen grauen blättern hiesiger Orten auch gemein/ welcher zur Blüte kommet/ und Winterszeit im offenen Gar-

ten

ten außdauret. Die Fruchte des zahmen Oliven-
baums sind die Oliven (*Olivæ*) sind gelbgrüne Früch-
te des Oelbaums/ ohngefehr so groß als ein Dau-
ben-Ey/ welche under einer glatten Haut und ölich-
tem Marck einen sehr harten und rauhen Kern in sich
haben/ und eines etwas bittern und anhaltenden he-
ben Geschmacks seynd: werden auß Spanien/ Ita-
lien und der Provintz Languedock in Franckreich ein
gemacht herauß gebracht. Wann nun die Oliven
weit kommen/ daß sie zum Einmachen dienlich sind
welches gemeiniglich im Junio und Julio geschiehet
werden sie abgelesen und von den Bauren in die
Städte getragen / von welchen sie die jenige / so sie
einmachen und verhandeln/ kauffen müssen. Wann
sie dieselbige nun einmachen wollen / so schütten sie
solche eine zeitlang in frisch Wasser/und nach dem sie
darinnen gelegen/ nemmen sie dieselbe wieder herau
und beitzen sie in einer Lauge von Pott-aschen oder
Soude gemacht / und nachdem sie auch darinnen ihre
Zeit gelegen/ werden sie in Bütten und Fäßlein von
underschiedener Grösse eingetheilet / welche vollend
mit Saltzwasser angefüllet werden/ worauff sie ein
vermischte Essentz von Nägelein/ Zimet/ Coriander
Fenchel und andern Gewürtzen schütten; und weile
die gröste Kunst in dieser Essentz bestehet/ so halten sie
solche sehr in geheim/ wie *Pomet* in seiner *Histoire des
Drogues p.* 241. berichtet. Dieser eingemachten Oli-
ven kommen/ nach Underscheid der Grösse und der
Länder/ wo sie gewachsen/ underschiedene Sorten/ de-
ren meistens dreyerley bekandt seynd/ nemlich 1. die
Spanische / welche groß wie ein Dauben-ey / (weß
wegen sie vielleicht die Stoltze oder *Superbæ* bey den
Hoffmann. in Clav. Schræd. p. 527. heissen) bleich-grün
und eines bitteren Geschmacks seynd/und derowegen
nicht

ht einem jeden anstehen. 2. Die Provintzialische/ lche sonsten auch *Lucenses* genennet werden / und n mittelmäßiger Grösse seynd: und dann 3. die aliänische/ welche die kleineste und bißweilen nur e Capern anzusehen / aber sehr lieblich und gutes eschmacks seynd. Die beste seynd / welche noch sch/ hart und wol eingemacht/ auch nicht zu bitter nd/und muß man wol zusehen/ daß die *Sauce* nicht von gelauffen seye/ in deren Ermanglung sie weich d schwartz werden und nicht für gut paßiren/ wo- uß im Handel ein grosser Schaden entspringen n/ weilen diese Früchte theuer sind. Under denen rovintzialischen werden die so genannte *Picholines* n meisten *æstimiret*/ welchen Namen sie von gewis- n Personen/ so *Picholini* heissen/ und die Oliven am sten einzumachen wissen/ empfangen haben: seynd s gemein grüner und süsser/ als andere/ so auß diesen ändern kommen. Was den Nutzen und Gebrauch er Oliven anlanget / so haben sie eine kühlende und usammenziehende Krafft / weßwegen sie den jenigen ienlich seynd / so allezeit Wasser im Mund haben nd immer geiffern / ziehen den sehr schlaffen oder elcken Magen zusammen / und stärcken denselben/ ringen Appetit und benehmen den Eckel; weßwegen ie nicht allein zeitig/ sondern auch / ehe sie gäntzlich ur Zeitigung gelanget seynd / eingemacht werden/ amit sie desto mehr *adstringiren* möchten. Sie wer- en auch bey dem Gebratens genossen. So bald ie aber rantzicht werden / thun sie dem Magen nehr schaden / als nutzen / wie Vielheuer nicht ohnbil- ich in Beschreibung fremder Materialien *pag.* 131. erinnert. Gleichmäßig Würckung thut ausserlich das Oleum Omphacinum, so also genant wird / welches auß denen noch unzeitigen Oliven gepreßt wird/ und

gleich-

gleichfalls eine kühlende und anhaltende Krafft ha
wie in dem *Schrœdero* zu sehen. Allwo *Simon Pau*
in seinem *Quadripart. Botan. p.* 413. wol erinnert/ do
die junge Practicanten den Safft/ welcher auß d
unreiffen Weinbeeren gepresset und in den Apoth
cken *Omphacium* genennet wird/ bey Leibe nicht m
dem *Oleo Omphacino confundiren*/ und eines vor do
andere halten oder verschreiben möchten. Es wi
ferner auch auß denen recht und wolzeitigen Olive

Oleum Olivarum oder gemeine Baum-öl gepresse
wie solches *Rajus in Hist. Plant.* eigentlich und um
ständlich beschrieben hat. Es ist aber auch dieses g
underschiedlich/ nachdem es zubereitet ist/ und v
underschiedenen Oerteren herzühret. Das allerbe
ist/ welches so bald auß den zeitigen und frischen O
ven/ auf denen hierzu bereiteten Oelig-Mühlen g
schlagen wird/ welches schön gelb/ süß und wolri
chend ist/ und wird derowegen Flos Olei, item Jung
fern-Oel von *Hoffmanno c. l.* bey denen Materialiste
aber Cartzer- oder Garten-Seer-Oel genennet/ un
für das kostbareste gehalten/ wie *Marxius* in sein
Material-Kammer *p.* 148. bezeuget. Weilen ab
die annoch frische Oliven wenig Oel geben/ so lasse
solche andere ein Zeitlang auf dem Boden ligen/ auc
wol gar rösten/ damit sie desto mehr bekommen/ w
durch man aber ein Oel bekommet/ so einen widerl
chen Geruch und Geschmack hat; ja sie pflegen auc
noch heiß Wasser darauff zu schütten und besser auf
zudrucken; und dieses ist das gemeine Baum-öl/ do
von das Italiänische und Provintzialische besser un
dem Cartzer-Oel näher komt/ als das Spanische un
Lisabonische/ welche die schlechte Sorten seynd/ w
Pomet c. l. davon schreibet. Puisch ist dem Span
schen gleich: Sevillisch dem Provintzialischen. S
werde

rden alle besser am Geschmack / als an der Farb
ennet / welche man ihnen leicht geben kan / wie
urzius in seiner *Material-Kammer p. 65.* berichtet /
welchem auch weitläuffig zu sehen / wie in *Puglia*,
ilia, und absonderlich in Botzen / auf den drey hier-
angestellten Oel- und Jahr-Märckten / das Oel ins
rose einzukauffen / einzuschiffen und herauß zu brin-
n sey. Der Gebrauch des Baumöls erstrecket sich
wol in der Küche und Haußhaltung / als in denen
pothecken (in welchen vast kein Salbe / Pflaster / ꝛc.
ne dasselbe kan gemacht werden) so weit / daß man
nicht alle hier erwehnen kan: ist gar temperirt / er-
äichet und heilet innerlich und äusserlich / worvon
bröder und dessen Außleger *D. Ettmüller* mit mehre-
n handelt. Weilen im übrigen die Capern vast
en so / wie die Oliven / bey denen Braten genossen /
ch auß eben denen Ländern kommen / so wollen wir
nenselben auch alhier abhelffen.

XI. Diese Capern (*Cappares*) nun sind keine Früch-
/ wie einige vermeynen / sondern vielmehr Augen
er unzeitige Blumen-Knöpffe / *Cappar. leguminosæ*,
elche eingemacht in kleinen Ständlein auß Spa-
ien / Italien und Franckreich gebracht werden. Die
rt und Weiß / wie man sie einmachet / hat *Samuel*
ale in seiner *Pharmacologia p. 430.* auf folgende Ma-
ier beschrieben: Sie nemen die außgewachsene und
ollkommene Augen oder Knöpfflein / ehe sich die
Blume auffthut / lassen sie etwan 3. oder 4. Stunde
n Schatten ligen / daß sie etwas welck werden und
icht auffblatzen: nachmalen thun sie Eßig in einen
Hafen darüber / decken es zu / und lassen es acht Tage
lso stehen: Wann diese vorbey / drucken sie die Ca-
ern etwas auß / und wäichen sie wieder acht Tage in
neuem und frischem Eßig ein / welches also zum drit-

ten

ten mal wiederholet wird. Alsdann werden sie m
frischem Eßig in die Fäßlein getheilet und in ande
Länder verschicket. *Pomet* gedencket in seinem Bu
p. 245. daß die Außländer die Capern / vermittelst
nigen Sieben von underschiedenen Löchern / in ve
schiedene *Species sortiren* / nemlich in kleine und gros
welche doch von einem Gewächs herrühren. Je kl
ner und härter sie seynd / je besser seynd sie / absonde
lich / wann sie ihre Stiele noch haben. Weßweg
die Spanische / welche groß / und keine Stengel h
ben / nicht so hoch *æstimiret* werden / als die andere /
auß Italien von Genua / Candia und Cypern kom
men. Die Alexandrinische kommen mit den Span
schen: die von Majorca aber (welche zu Frieden
Zeiten sehr abgehen) mit den Italiänischen. I
Franckreich brauchen sie meistens die Provintzia
sche. Sonsten hat man auch von diesem Gewächs
Capern-Rinden (*Cortices Capparum*) in den *Officine*
welche auß dicken / aschfahlen / runtzeichten und löch
richten Schalen / welche von der Wurtzel dies
Strauches abgeschälet und wie Zimmet zusamm
gerollt werden / bestehen / und einen scharffen / auch
was bittern Geschmack haben. Dem Gebrauch na
werden die Capern selbsten mehr in der Küche zu
lerhand Speisen / als Pasteten / Darten und bey d
Braten genützet / und absonderlich den Appetit
stärcken / gelobet: Die Rinden aber haben in der A
ney einigen Nutzen / weilen sie eine eröffnende / dur
dringende und etwas anhaltende Qualität habe
weßwegen sie zu denen Miltz-beschwärungen gerü
met werden; worzu auch das Capern-Oel oder *Oleu*
Capparum, so wol einfach als vermischt / die *Trochi*
de Capparibus, *Extractum* und dergleichen auch in d
Apothecken auffgehalten werden.

XII. J

XII. Indianische Feigen (*Ficus Indica folio spinoso.*
B.) Von diesem Americanischen Gewächse seynd
rhanden eine grosse Art / daran die Blätter einer
and breit und lang / auch wol gröſſer: und eine klei-
Art / an welcher die Blätter eines Reichsthaler
er etwas gröſſer seynd. Auch ist under ihnen ein
eher Underscheid / daß diese bey uns erstlich gelbe
lumen / und darnach röhrlichte Früchte tragen:
e aber nichts von beyden. Beyderseits werden
rmehret auf eine gantz sonderbare Art / nemlich
rch ein abgebrochen Blat / welches man in gutes
rdreich über die helffte der Länge nach einstecket / so
urtzelt es under sich / und treibet über sich Blätter.
as Grundblat wird mit der Zeit holtzig: die ober-
n aber seynd allzeit safftiger / wiewol keiner / als die
derſten: alle aber seynd mit kleinen spitzigen Sta-
eln besetzet / welche in der Hand dessen / der sie unbe-
chtsam anrühret / nicht ohne Schmertzen hangen
eiben. Die Begiessung brauchet bey diesem Ge-
ächs den Sommer über zwar sattsam / doch nicht
ermäßig / sonst faulet das Wurtzel-blat an: den
Winter aber haltet es nur trocken / so bleibets desto
sunder. Die Keller bekommen ihm / sonderlich dem
ossen / nicht so wol / als gewärmte Stuben: jedoch
uß es im Winter-Gemach an eine solche Stelle
setzet werden / da es etwas Lufft haben kan / sonst er-
ckt es leichtlich. Und zwar bey solcher Wartung
t man sich keiner Fäulung zu befahren: findet sich
er dennoch etwas / so ist das beste Mittel das an-
faulte Glied wegzuschneiden: sothaner Schnitt
ilet leicht zu / und schadet den andern Gelencken
chts. Solte auch das Grund-blat und die Wur-
l selbst faulen / so schneidet sie weg biß an ein frisch
elenck / lasset ein paar Tage die Lufft darüber gehen /

und pflantzet es wieder ein / so bewurtzelt es sich von neuem und wachset fort. Zur Lust pfleget man in die junge Blätter Namen oder Figuren zu ritzen / die wachsen alsdann mit den Blättern / und werden scheinbar: auch bringet man zur Lust kleine Spiegel in die Blätter durch eindrucken oder einschneiden / welches dem Garten eine Zier gibet.

XIII. Judas-baum (*Siliqua sylvestris rotundifolia* C.B.) ist ein wild Geschlecht von Johannes-brot/ hat aber seinen andern Zunamen bekommen/ weil einige in meynung/ alß hätte der Verrähter Judas an einem solchen Baum sich erhangen / sonderlich weil seine Aeste den Hacken gleichen. Die Blätter seynd rund wie an der Haselwurtz / die Blumen schön purpur und weiß / nach denselben folgen Schotten / darin ein harter linsen-förmiger Same verborgen liget. Er stehet gern an einer warmen Maur/ oder an einem Winckel in gutem Erdreich. Bey harten Wintern wil er bedecket seyn / und wird durch die Brut auch wol durch Samen vermehret.

XIV. Mäusedorn oder Myrtendorn (*Ruscus*) ist ein niedriger Strauch/ ein oder zuweilen zwo Elen hoch / seine Zweige seynd zähe gestreiffte Ruhten mit harten aderichten Blättern Winter und Sommer dicht besetzet / welche vornen einen harten Stachel haben und den Myrtenblättern sehr gleichen: sie wachsen aber auß den Ruhten gleichsam ohne Stiel/ auf iherer außwendigen Seite recht in der Mitten erscheinet die Blüt / anfänglich so klein als ein Nadelknopff/ welche sich darnach auffschleußt / und machet gegen dem Herbst eine rohte Beer / wie an den Spargen / darinn ligen zween stein-harte Samen. Die Wurtzel ist dick/ krum/ wirfft under sich viel Zasern/ über sich treibet sie alle Frühling eine neue Brut

od

der Schößlinge/ eben als an den rechten Spargen/ welche man in Welschland auch also zur Speise nutzet/ wiewol sie am Geschmack etwas bitter seynd/ und dahero zu Beförderung des Urins vielmehr als eine Artzney gebrauchet werden. Die Vermehrung kan durch den Samen/ aber viel besser durch die Zertheilung der Wurtzel/ oder Absönderung der neuen Brut geschehen. Dieweil man bey uns den Mäuseorn in Menge nicht hat/ dienet wol dessen etwas Winters beyzusetzen/ sintemal gar strenge Kälte ihn zuweilen verderbet.

XV. Schneeballen oder Rosenholder (*Sambucus aquatica flore globoso pleno*, C. B.) erscheinet in dem Brachmonat/ ist vast ohne Geruch/ und lasset keine Beer hinder sich: dahero nöhtig/ die Vermehrung durch die Wurtzel-brut zu verrichten. Er mag wol etwas feuchtes Erdreich haben/ und wann man ihm die erste auffgehende Blüt zeitig weg bricht/ pfleget er hernach im Herbst noch eins zu blühen.

XVI. Gerberbaum (*Rhus folio ulmi*, C. B.) wurtzelt gar flach/ wachset mehr als Manns hoch/ hat kleine Aestlein/ welche mit einer rauhen Rinde sonderlich gegen die Spitzen werts bekleidet seynd: auß denselben wachsen Rippen/ daran je vier oder fünff paar rauhe Blätter den Ebereschen gantz und gar gleich hangen. An den Gipffeln der Aeste zwischen den Blättern kommet eine röhrliche krause Blüte im Majo herfür: darauß wird nachgehends eine traubliche gerad auffstehende Frucht/ bestehend auß vielen rohten Körnern/ in welchen je ein glatter Same/ plat wie eine Linse verborgen liget. Jährlich werden die Schößlinge/ so Ellen hoch gewachsen/ biß an den boden abgehauen/ getröcknet/ gepülvert/ und durch gantz Hispanien das Leder damit zu bereiten angewendet.

wendet. Er kan auß jenem Samen zwar fortgebracht werden / aber viel schneller und gewisser duch die Brut/welche er umb den Stam außzustossen pflaget wird bey uns nicht zum Nutz wie in Hispanien / sondern zur Zier in Gärten beybehalten / und niemals beschnitten.

XVII. Spanischer Holder oder Syringe (*Syringa*) weiß und blau. Die weisse hat brüchliche Zweige voll Marck: die Blätter seynd etwas zerkerbet/ stehen paarweiß: die Blumen sind vierblätterig/ weiß/ starck riechend / stehen an den Gipffeln dick beysammen: darauff folget ein fächig Knöpfflein/ oben breit darinnen ligt langlechter dünner Same/ von Farben schwartz/ wann er zeitiget. Sie dienet an die Geländer zu setzen/ kan durch die Wurzel-Schößlinge/auch wol durch abgebrochene Zweig fortgebracht werden.

Die blaue Syringe ist härter von Holtz/ als die weisse/ ja sie kan durch Fleiß gar zu einem Baum gezogen werden. Die Blätter seynd glat/ ungekerbt/ hertzförmig / wie die blätter des schwarzen Pappelbaums/ und also von jenen sehr underschieden: stehen dannoch auch paarweiß zusammen. Die traubliche Blüt wachset an den Gipffeln häuffig herauß/ von Geruch lieblich / von Farb blau mit etwas braun vermischet. Sie treibet viel Wurzel-schoß zu ihrer Vermehrung: wann sie an die Geländer gesetzet werden soll zur bekleidung / muß man sie/ wie alle andere Gesträuch / jährlich abstutzen / sonst bleiben hin und her blosse Stellen. Dieser Spanischer Holder hat ins gemein blaue Blüt/ aber es ist auch davon eine mit silberfarber Blüt vorhanden/welche ungemeiner. *C. Bauhinus* machet davon keine besondere Gattung/ sondern nennet ihn nur *Flore cinereo vel quasi argenteo.* die *Eystetenses* aber *Flore lacteo.* Die Wartung ist einerley.

XVIII

XVIII. Linsenbaum oder Falsche Senetblätter (*Colutea vesicaria C. B. Baguenaudier*) wachset 6. oder Fuß hoch/ der Stamm ist nicht sehr dick/ jedoch mit elen schwartzen Aesten besetzet. Die Blätter glei- en den rechten Senetblättern/ nur daß sie vornen icht spitzig / sondern rundlecht seynd/ daher er von en Gärtnern ins gemein Senetblätter oder Senet- aum genennet wird. Die Blüt kommet im Majo erfür / und bleibet biß in den Sommer hinein : dar- uf folgen runde auffgeblasene Schöttlein / erstlich rün/ darnach purpurbraun : wann man selbige mit en Fingern zerdrucket/ geben sie einen Knall von sich ; luch wachset in denselben ein harter bitterer Same en Acker-Linsen ähnlich / daher der Name Linsen- aum entsprungen. Solche Frucht bleibet das gan- e Jahr am Baum hangen/ also daß die alten Bla- en von den neuen noch gefunden werden. Die Ver- nehrung geschiehet beydes durch den Samen / und ie Brut leichtlich.

XIX. Sevenbaum (*Sabina folio Tamarisci & Cu- ressi*) wachset leicht in allerhand Grund/ darff auch einer sondern Wartung. Die Vermehrung geschie- et durch abgebrochene Zweiglein / welche man an- fangs auf ein Gefäß/ nach einem Jahr/ wann sie an- geschlagen/ ins Land setzen kan. Und dieweil der Se- benbaum von Natur nicht hoch schiesset/ sondern sich bald seitwerts neiget : so ist rahtsam / daß man ihn zeitig an einen geraden Pfal binde/ und mit beschnei- den zu einer Pyramiden / gleich den Cypressen for- miere / oder den Blumen-Feldern zu besserer Zier/ in eine andere Figur bringe : auch kan man Hecken dar- auß zielen. Ist vor den Huren zu verbergen.

XX. Baum des Lebens (*Thuya Theophrasti, C. B.*) hat einen geraden Stam / starcken Geruch/ bleibet

Winter und Sommer grün: und obschon seine Blätter den Winter über etwas dunckel und rauchfarbig werden/ so zeigen sie doch auf den Frühling ihren vorigen Glanz und Grüne wieder. Mit angehendem Sommer setzet er an den Enden der Zweige kleine gelbe blumen/ deren etliche auch zu einer schuppigen Frucht/wie ein kleine Pinie groß/verwandelt werden. Hievon ist zu Basel in dem Socinischen Lust-garten ein fürtrefflicher Baum zu finden/ welcher schon viel Jahr allda gestanden: der Stam̃ ist bey drey spannen dick/ und über zwanzig fuß hoch: die Aeste spitzen sich oben auf Art einer Pyramide zu/ und bringen jährlich ihre Blumen und Früchte. Die Vermehrung kan durch den kleinen Samen geschehen/ und zwar sothane junge Pflänzlein/ die ersten zwey Jahr ehe sie sich in Aeste außbreiten/ gleichen dem Wachholderstrauch mit ihren blättern sehr: die abgebrochene Zweiglein aber/ wann sie in tragbar Erdreich gesteckt/ und im Schatten gehalten werden/ fassen gar leichtlich/ und erfüllen eher das Verlangen ihres Pflanzers. Wañ man dergleichen Zweige in Menge einleget/ so kan man ganze dicke Hecken darauß zielen.

XXI. Griechische Aloe (*Aloë vulgaris*, C. B.) kan den Sommer über in Töpffen gehalten/gegen dem Winter aber außgenommen/ und in einem warmen Gemach an einen balcken auffgehencket werden/ also daß die Wurzel oben komme. Alsdann pfleget sie drey Wochen lang ihre Farb zu verlieren/ bald darnach aber erholet sie sich/ und wird gleichsam wieder lebendig: nach Außgang des Winters bringet man sie wieder in die Erde/ sonst verdirbet sie in die länge. Einige haben in dem Gebrauch/ daß sie diese Aloen unden mit Läim/ welcher mit Oel durchknettet/ oder mit einem wullenen Lumpen in Oel genetzet beschla-

gen/

n/ und also in einer warmen Stuben auffhencken.
ie hat bey uns kein solche bitterigkeit/als in Orient/
a man den bekandten Apothecker safft darauß berei-
t: komet auch in diesen Landen gar selten zur blüte/
m Samen aber durchauß nicht: deßwegen man die
anze Pflanze zu erlangen/ sich bemühen muß/ welche
ann junge Abseßlinge zur Vermehrung machet.

XXII. Yucca (*Yucca foliis Aloës*) Es kan dieses nsehnliche Gewächs durch seine Neben-brut und nwachsende jungen vermehret werden/ welche man n Majo bey wachsendem Mond abnimt / und in Scherben verpflanzet / auch etliche Tage im Schat- en hält. Liebet eine gute luckere sandichte Erde/ einen warmen Ort/ so zur Sonnen gelegen/ wil bey trocke- nen Sommern fleißig begossen / den Winter über aber mit weniger Feuchtigkeit erhalten und beygese- tzet seyn; wiewol einige selbige auch den Winter über im Lande lassen/ und mit Pferd-mist bedecken / auch also erhalten / welches aber nicht allemal gelinget. Die Blumen erfolgen allererst / wann die Pflantze zimlich erwachsen / und zwar umb das andere oder dritte Jahr / wiewol die Pflantze über drey mal nicht zu blühen pfleget.

Das Zwey und Fünffzigste Capitel.

Von wolriechenden Garten-Kräutern so in Scherben under die Blumen meisten- theils gestellt werden/ und übrigen Garten-Blumen.

ZUm ersten ist ein wolriechendes Garten Kraut der Rosmarin (*Rosmarinus hortensis angustiore folio*, C. B.) in Languedock wachset er wild so häuffig / daß die Einwohner ihn an statt Brenn-

holtzes brauchen: in unserm Schweitzerland aber er
fordert er fleißige Wartung. Der auß Samen ge
zeuget wird / ist nicht so daurhafftig / sondern diene
besser / daß er in der Haußhaltung zum auffdörren
oder zum wasserbrennen verbrauchet werde. Er wir
auch vermehret durch Zerzeissung der alten Stöcke
ins gemein aber durch Zweiglein oder Schößlinge
und zwar auf diese Weise: Richtet im Frühling z
etliche Holtz-kasten / oder auch ein Betth von feißte
Erden mit Küh-mist vermenget: alsdann im Apri
mit zunemendem Mond reisset oder schneidet von a
ten Stöcken so viel Schößlinge ab / als ihr bedörfft
den Gipffel lassen sitzen / und setzet sie also vast span
nen-weit von einander in das zubereitete Betth: dru
cket sie zugleich vest ein / und bereiten ihnen eine
Schirm wider die Sonne / so lang biß sie zu treiben
anfangen. Alsdann woferen Mangel am Regen
müssen sie täglich begossen werden / so wachsen sie den
Sommer über zimlich in die Höhe. Gegen Michae
lis hebet sie mit ihren angesezten Würzlein auß den
Lande / verpflanzet sie auf Gefäß / und lasset sie / biß es
zu gefrieren beginnet / im Garten stehen: alsdann
aber ist es Zeit sie beyzusetzen. Die Wartung der al
ten Stöcke bestehet in nachgesezten Regeln: 1. Im
Frühling hebet sie auß ihren Gefässen / setzet sie in ein
gut Erdreich / und versaumet die Wässerung nicht / s
offt dieselbe vonnöhten. 2. Mit außgehendem Herbs
hebet sie wieder auß / beschneidet ihnen die übrigen
Zasern der Wurzeln / und pflanzet sie in ihre Gefäß
in welchen sie den Winter über beygesetzet werden sol
len. Ist derselben eine grosse Menge vorhanden / so
könet ihr wol sechszehen biß zwanzig Stöcke in einen
Kasten setzen. 3. Mit der Beysetzung des Rosma
rins gegen dem Winter ist nicht so sehr wie mit ande
rem

n Schirm-Gewächs zu eilen/ weil er eine geringe
älte wol ertragen mag: und gibt die Erfahrung/
ann man ihn mit antrettendem Winter ein wenig
älte/auch wol einen geringen Schnee außstehen läs-
: daß man ihn alsdann auf den Frühling desto
tiger wieder außsetzen kan: hergegen wann er im
erbst zeitig eingesetzet und nicht vorher gleichsam
härtet wird/ so schadet ihm im Frühling auch der
ringste Frost. 4. Wann der Rosmarin zu blühen
hebet/ muß man/ so viel möglich/ solches verhinde-
n/ und die Blüt-knöpffe bey zeiten abnemen; sinte-
al die Stöcke dadurch geschwächet werden/ und
sto leichter verdärben. 5. Man kan auß Rosmarin-
töcken/ durch Abschneidung der understen Aeste/
ine Bäumlein formiren: oder sie durch Bindwerck
mancherley Figuren artig pflanzen und zwingen.
Vergüldter Rosmarin (*Rosmarinus folius maculatis*)
eine Art/ dessen Blätter mit gelben Flecken be-
renget seynd: im übrigen aber ist er dem gemeinen
osmarin gleich/ und erfordert dieselbige Wartung.
So ist auch eine Art mit versilberten blätteren auß
ngelland/ aber sehr rar/ und in unserem Land nicht
ol daurhafftig. Und ist bey dieser Gelegenheit ins
mein zu erinnern/ daß man heutiges Tages/ gleich
ie der bunten Kleider/ also auch der streiffigten Ge-
ächsen sich sehr befleißige: und da man ehermals
it bunten blumen vergnüget war/ so müssen jetzund
uch die blätter selbst geflecket seyn. Dahero suchen
ie Liebhaber zu erlangen nicht allein diesen bunten
Rosmarin/ und beyneben bunten Majoran/ bunten
sop/ Raute/ Salbey/ Müntze/ Beyfuß/ Singrün:
ondern auch Pomerantzen mit getreifften blättern/
Burbaum/ Hülst/ Spanisch Rohr/ Nachtschatten/
nd Phillyrea: ja under den Königskronen hat man

jetzund eine Art mit gestreifften bunten blättern
welche für die neulichste blume gehalten wird. Bun
ter Jsop/ Raute/ Müntz/ Salbey und dergleiche
fleckigte Kräuter müssen im Schatten/ und theils
trockenem theils in feuchtem Erdreich gehalten/ au
die schlechte grüne blätter etwas verschnitten werden
sonst arten sie auß/ verlieren ihren Flecken/ und we
den den gemeinen gleich. Die Kunst vermag wol
was zu dieser Verbuntung der blätter.

11. Majoran/ (*Sampſuchum, Amaracus*) findet si
in unseren Gärten zweyerley Gattung/ ein Somme
Majoran/ der gar zart und wolriechend/ und a
Jahr von neuem von dem auß Jtalien kommend
Samen/ *Luná creſcente*, muß gesäet werden; der a
der ist etwas gröber/ den man Winter-Major
nennet/ der/ wann er ein wenig mit Stroh verbu
den wird/ etliche Jahr in dem Feld verbleibet. D
Winter-Majoran kan wol (wie in Hrn. Schiele
practicirten Blumen-Garten zu sehen) an statt ei
Buxbaums gebraucht/ und die Blumen-betthl
damit eingefasset werden/ weil er sich wol under
Garten-Scheer gibt; je öffter man ihn gar biß a
den boden abschneidet/ je dicker und schöner wird
im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemac
so schlägt er im Frühling wieder schön auß; die
Winter-Majoran lässet sich auch vermehren/ wa
man die Stücklein zerzeisset/ und auß einem zeh
oder mehr machet/ wann sie auch schon keine W
tzen haben/ wachsen sie dennoch; der Sommer-M
joran wil Schatten und fettes Erdreich/ muß jähr
gesäet/ auch wol besprützet werden. Jm Frühl
mag man diese Stöcklein mit samt der Wurtzen
theilen und weiter setzen. Diß Kraut gepülvert/ w
von etlichen an statt eines Gewürtzes gebraucht/ n

. begossen seyn/ hat aber nicht gern anderer frem-
Kräuter Gesellschafft / wird eines halben Schuh
t von einander versetzt; wann es ungleich auffge-
/ muß das Dicke überzogen / und das Leere damit
tzet und vergleichet werden. Diß Kraut gesotten/
denen gut/die anfangen Wassersüchtig zu werden/
ibet den Harn und Stein; die Blätter mit Honig
tossen/ und übergelegt/ vertreiben die vom Stossen
r Schlagen entsprungene blaue Flecken und Mä-
; ein Pflaster darauß gemacht / und über die ver-
ckten Glieder gelegt / richtet sie / und benimt das
Zehe. Das Pulver davon wie Taback in die Nasen
ogen/reiniget und stärcket das Haupt/und vertrei-
das Schnuppen. Das Wasser davon stärcket die
hafften Geister/ bekräfftiget die Gedächtnuß / ma-
t weit umb die Brust/ und vertheilet das *Phlegma*;
s Kraut in einem Säcklein über den Magen ge-
t/ vertreibet dessen Schmerzen / und leget auch das
schwollene Miltz; in der Speise gebraucht / machet
solche wolschmäckend und gesund.

III. Mastixkraut/Marum (*Marum*) ist under den
tanicis nicht verglichen/ welches das rechte sey; das
nserige ist ein höltziges viel-ästiges klein-blätteriges
Gewächs / schier wie der Majoran / ohne daß seine
Blätter etwas spitziger/ kleiner und härter seynd; hat
nen nicht unlieblichen/doch über die massen strengen
nd durchdringenden Geruch / wird von den Katzen
hr geliebt/ nicht anders / als wie Baldrianwurtzen
der Katzenmüntz. *Lobelius* nennet es *Tragoriganum*;
Gibt sonst mehr andere Gattungen/ wie *Tabernæmon-*
anus davon zu sehen. Ist einer hitzigen trockenen Na-
ur/ und kan zu allen kalten Gebrechen/ wie der Ma-
oran/ nützlich gebraucht werden. Hr. Elsholtz nen-
ets Mastichkraut/ wie es auch bey den Frantzosen
genannt

genañt wird/ weil es im Käuen einen zähen Schle
von sich gibt / wird durch Zertheilung der Wurze
fortgepflanzet; weil aber solche sehr holzig seynd / k
man Zweiglein abbrechen und pelzen/ wie vom R
marin/ im Winter wird sie beygesezt/ wil aber ein
trockenen Ort / in der Feuchte verdirbt sie / und d
wird von den meisten für das *Marum verum* gehalte

IV. Basilien (*Basilicum*) ist von vielerley Gattu
gen / groß und klein / krauß und glatt. Der gro
hat Blätter wie der *Amaranthus*, breit/ länglicht u
zerkerbt / aber grösser / die Blum ist ähricht u
weiß/ und eines mittelmäßigen Geruchs/ hat ein
kleinen schwartzlechten und langlechten Same
Ocymum citratum ist noch ein edlere Art / riecht v
besser als die Melissen / schier den Citronen gleich/
mittelmäßiger Grösse. Der edelste aber wird gena
Caryophyllatum, hat kleine feißte Blätlein/ einen vi
eckichten Stengel / weil er/ wie die Nägelein / ein
trefflichen Geruch hat; sie müssen jährlich von d
auß Italien gebrachten Samen gebauet werd
theils wollen / man solle den Samen in Eßig w
chen/ so wachse er besser und schöner; er wil mürb
gutes Erdreich / wird in die Mistbetth gesäet / u
hernach versetzt/ er wil auch zu Mittage begossen sey
Wann man ihn auß dem Mistbetthe außhebt/ w
er in ein Betth / darinn gut außgereinigt und
dungtes Erdreich ist / eingelegt; doch soll man
zwey Stämlein in ein Löchlein setzen / weil eines d
andere hindert/ so auch bey dem Majoran in acht
nemen. Der Indische *Basilicum* hat fleckichte Bl
ter / dessen Figur im Eychstättischen Garten-bu
under den Sommer-Gewächsen zu sehen / sonst wi
er im Herbst und Frühling gesäet im Neumond/ n
gutes Erdreich und viel Begiessen / leidet das Eis
ungern

gerne / und wil mit den Nägeln abgezwickt seyn.
thiolus in Comment. ad Lib. XI. Dioscor. c. 135. und
rius in seiner Teutschen Apotheck *P. I. c.* 101. bewei-
/ daß unsere Basilien der alten *Ocymum* nicht sey/
o auch nicht schädlich. *D. Hæferus* erzehlet / wann
n im Heu- und Augstmonat dieses Kraut zer-
sse/ als wann man den Safft darauß pressen wol-
die *Massam* drey Finger dick auf einen heissen Zie-
stein schmiere / lege einen anderen Ziegel darauff/
o vermache beede mit einem Täig / welcher auß
m und Roßmist bereitet wird; diese zusammen-
ügte Ziegelstein lässet man in einem Keller einen
onat durch ligen/ wann man sie alsdann von ein-
der thut/ so springen die Scorpionen herfür/ welche
n Welschen Scorpionen sich vergleichen; dieses soll
r. Schwärtzmann/ Apothecker zu Seltenstätten in
der-Oesterreich offt probirt/ und diese Scorpionen
seiner Nohtdurfft auffbehalten haben. Wird wie
Majoran und Rosmarin gedörrt / und von etlichen
Winter/ an statt des Gewürzes/ an das Essen ge-
aucht; seynd hitzig und feucht/ eröffnen / treiben
ß und befördern / geben dem darüber gierenden
Kost einen lieblichen Geschmack; der Same einen
ag im Wein eingemacht / macht einen weissen zä-
n Schleim oder Gummi/ welches der Brust wol
kommt; der Same im Wein getruncken / heilet die
iß der giftigen Thier / stärcket das Hertz/ wider-
het der Melancholey; das distillirte Wasser davon
gut zu den Ohnmachten; der außgepreßte Safft
die Augen gethan / erheitert derselbigen neblichte
uchtigkeiten.

V. Lavendel (*Lavendula*) und Spicanard seynd
nerley Art / und werden von etlichen genennet *Spi-
nardus fœmina* das erste / und *Spicanardus mas* das
letste/

letste/ welches an Gestalt/ Blumen und Würck
gen stärcker / das erste aber lieblicher / und der Na
annehmlicher scheinet ; wachset gern an steinich
Orten / da es viel Sonne hat / seynd warmer u
trockener Eigenschafft ; diß Kraut dienet zu allen
ten Gebrechen des Hirns/ sonderlich zu dem gefä
lichen Krampff/ *Paralysis*, schweren hinfallenden S
che/ Schlag / Schlafftsucht und dergleichen ; zu w
chem Ende die in Zucker condirte Blüte ein gro
Vermögen hat / stärcket das Haupt / trücknet
Flüsse / stillet das Hertzklopffen/ zertheilet die Ge
sucht/ wärmet den Magen/ vertreibet die Winde/
niget die Nieren/ und hilfft für die anfetzende W
sersucht. Das auß den Blumen distillirte Wa
zween Löffel voll getruncken/ wiederbringet die ver
rene Sprach ; in dem Mund gehalten / stillet er
auß den Flüssen entstandene Zahnwehe / ist gut
den Schwindel / der auß Kälte entsprossen / und
den zitterenden Gliedern sehr bequem/ darumb a
in allen Apothecken so viel Conserven-Zucker / Oe
Wasser / Wein und Eßig auß diesen beeden Kr
teren gemachet werden. Die Lavendel-Blüte
der das Leingewand gelegt/ machet es wolriechet
under die wullenen Kleider/ vertreibet es die Schab
das Oel mit Seiffen gemischet / gibt ihr einen gu
Geruch. In den Gärten wird auch eine andere fre
de Lavendel-Art gepflanzet/ *Lavendula multifido fo*
hat holtzichte/ doch schöne/ liechtgrüne Stengel u
Blätter / die vast dem Wermuht sich vergleich
seynd eines lieblichen Geruchs/ aber doch dem Lav
del nicht allerdings ähnlich/ tragen aber den Sam
vast auf gleiche Weise in Aehren / mit liechtblau
Blümlein/ davon der Same jährlich muß auffge
ben/ und im Frühling wieder gebauet werden / w

gemeiniglich alle Winter verdirbet. Es ist noch
e fremde Lavendel-Art / *Stœchas* genannt / wächst
ffig in etlichen Inseln bey *Marseille* in Franckreich /
bey dem Berg *St. Juliani* bey *Pisa*, auch in *Apu-*
auf dem Berg *Gargano*, das beste aber komt auß
abien / ist in den Apothecken wol bekandt / gehet
h bey uns vom Samen auf / wie D. *Verzascha*
det / nicht allein vom frischen / sondern auch vom
en. Wer seine Gestalt und fürtreffliche Tugenden
ssen wil / besehe alle Kräuter-bücher / da wird er ge-
g davon finden.

VI. Melissen (*Melissa*) hat den Namen von den
ienen / die es sehr begierig suchen / sonderlich wanns
der Blüte ist; wegen seinen Citronen-Geruchs
rds von den Welschen auch *Cedronella* genannt; ist
und in den Wein gelegt / und davon getruncken;
Stöcke bleiben des Winters im Garten / müssen
er / wann es kalte trockene Winter gibt / mit Stroh /
ub / oder Tannen-Grase etwas verdeckt seyn; im
ühling kan man die Stöcke von einander theilen
d weiter setzen. Die Blätter im Wein gesotten und
truncken / widerstehen dem Gifft / seynd gut wider
s Reichen / reiniget die Brust / stärcken und erfreuen
s Hertz / vertreiben die Melancholey / befördern die
kauung / seynd gut für das Hertz-Zittern / wie auch
s davon gebrannte Wasser alles dieses verzichtet /
ich den Frauen zu Reinigung der Mutter gut ist.
Die Türckische Melissen hat viereckichte / röhtlichte
nd ästige Stengel und zerkerbte lange Blätter / wie
e Brenn-Nessel / aber kleiner; die Blumen seynd
urpurfarb / wird auch *Melissa Moldavica* genannt /
eil er auß der Moldau zu uns gebracht wird. Der
Geruch ist anfangs etwas widerwärtig / biß er ge-
uckt wird / dann riechts wie die gemeinen Melissen /
aber

aber doch nicht so lieblich. So werden auch au
Molucca zweyerley Gattungen zu uns bracht/ eine
ohne Stachel/ das andere aber dörnicht/ bekomt a
statt der Blumen besondere weißgrünlichte Glöc
lein/ auß welchen der dreyeckichte Same komt/ e
wärmet/ eröffnet/ reiniget und machet subtil.

VII. Müntz (*Mentha*) wird wegen seiner grosse
Tugenden sonsten auch Balsam genennet; w
wollen der wilden alhier nicht gedencken/ und de
günstigen Leser in die Kräuter-bücher schicken; so
dern nur von diesen handeln/ die in die Gärten m
stens gezielet/ und daselbst erhalten werden/ bleib
auch über den Winter da/ wann sie recht gewart
und etwas verdeckt seynd; hassen das Eisen/ und la
sen sich lieber mit den Händen abbrechen. Die wei
Englische Müntz hat artige rauhlichte Blätlei
theils gantz bleichgrün/ theils weißlicht/ und thei
weiß und grün zugleich vermischt. Die krause Mün
ist auch vast von solcher Art/ ausser daß sie gan
weißgrünlicht seynd. Die Katzen-müntz hat Blä
ter wie Melissen/ allein kleiner und weißlecht/ d
Stengel ist viereckicht/ die Blumen erscheinen a
etlichen Aehren weißlecht; wo man diß Kraut in d
Gärten bringt/ muß es vor der Katzen Uberlast/ d
ihm hefftig nachstellen/ wol verwahret werden. Al
die Müntzen/ wilde und zahme/ seynd einer hitzige
und trockenen Natur/ dienen wider alle kalte Gebr
chen des Haupts/ Brust/ Magens und Gebä
mutter/ zertheilen die Winde/ seynd gut wider de
Hauptschmertzen/ Schwindel und Schlaffsuch
und wo man einer kräfftigen Erwärmung bedarf
da hat dieses Kraut vor allen den Vorzug.

VIII. Poley (*Pulegium*) bleibet gern über de
Winter/ kriechet leichtlich fort/ und vermehret sic
baß

d/ theils blühet purpurfarb/ theils weiß/ wachset
n an feuchten wässerigen Orten. Das Eychstät-
he Buch gibt ein anders *Pulegium aquaticum* zu be-
en/ den es *Spicatum* nennet/ hat länglichte/ in der
itten breitlechte/ und vornen spitzige blätter/ und
t oben auf seinen Samen wie ein Aehre. Der Wo-
lasset sich gern abschneiden und mit Eisen berüh-
und außbutzen/ und ist dißfalls mit der Müntzen
derwertiger Natur. Ist hitzig und trocken/ eines
arffen/ bittern und beissenden Geschmacks; die
chen von den Blättern mit Zahn-pulver vermischt/
rcket die Zahn-biller; der Eßig davon/ stärcket das
ertz/ leget den Unwillen des Magens; im Wein
runcken/ vertreibet er das Bauchwehe/ vermindet
die gesaltzene Feuchtigkeiten des gantzen Leibs;
frische Blüte in den Kammern auf eine Glut ge-
t/ und geräuchert/ machet/ nach *Durantes* Mey-
ng/ alle Flöhe sterben.

IX. Salbey (*Salvia*) hat den Namen *à Salvando*,
il er zu vielen Kranckheiten dienlich/ ist auch under-
iedener Gattungen/ als der grosse mit runtzlich-
/und der grosse mit glatten blättern/ und die Sal-
mit den weissen blumen. Der Holländische
ärtner gedencket auch eines/ der wie ein Bäumlein
oß werde/ *Sauge arbrisseau*, kan wol under die
äume im Schatten gesetzt werden/ wird im Früh-
g zerrissen/ gestutzt und versetzet. *Jac. Bontius Lib. 6.*
st. nat. & med. cap. 60. schreibet/ daß umb das *Pro-*
ontorium Bonæ Spei ein Salve oder Salbey wachse/
beymal so lang als ein Mensch/ bringt dunckelblaue
umen/ hat sehr lange blätter/ welche wol riechen/
d einen angenehmen Schatten von sich geben; in
e Gärten gepflanzt/ wird er etwas besser/ dienet in
Wein gebeizt/ wider das Zittern der Glieder-lähme/

täglich ein Gläßlein voll getruncken. Sihe ferr
D. Verzascha Kräuterbuch Lib. 3. cap. 33. In Can
wachset noch eine Art von Salbey / der schön v
wolriechend ist / welcher runde Knöpflein wie kle
Galläpffel tragt/ eines lieblichen Geruchs/ wird
selbst von den Einwohneren zu dem Brot genoss
Die kleine Salbey mit den Creutzblättern wird
Artzney sehr gebraucht / blühet im Junio blaule
hat nicht gern Dung/ hat lieber Aschen und läim
ten Grund / liebet die Sonne/ wachset auch wo
man Aestlein davon abbricht / und im wachsen
Mond vier Finger tieff in die Erden einlegt / nim
auch mit dürrem und trockenem Grund vorlieb/
nicht gern andere Kräuter nahe umb sich / wil a
wenig begossen seyn/ ausser gar bey dürrem Wet
an statt der Dung soll man ihm Aschen beyleg
wann er offt gestuzt wird/ wachset er dicker; wird g
mit Rauten vermengt / das Ungezieffer/ so ihm s
gern nachstellet / zu vertreiben; erwärmet und zi
zusammen. Von diesem Kraut wird im Herbst
köstlicher Wein gemacht/ der ist gesund/ vertreibet
Husten / erwärmet die Gebärmutter / reiniget
Leber/ stärcket den Magen / und dienet zu all
ten und phlegmatischen Gebrechen des Haup
und aller Gläsche / auch wider die Schwindsu
Wie dann das davon gebrannte wegen seiner
genden genannte guldene Salbey-wasser den gan
Menschen stärcket und erquicket. Das Decoctum
von stillet das Blut/ reiniget die wüsten Schäd
vier Loht davon getruncken/ treibet die todte Geb
auß Mutterleib; das außgebrannte Wasser getr
cken/ beniñt die Seiten-schmertzen/ stärcket die zi
renden Glieder / bricht alle inwendige Apostem
stärcket das Hirn/ und reiniget es; vierzig Tage
trunck

uncken / heilet es die schadhaffte und anbrüchige
eber/ stärcket alle Nerven/ *Arterien* und Adern/ und
t sehr viel und rühmliche Eigenschafften an sich.
Velschius in Misc. Cur. Dec. I. VIII. An. Obs. 35. schreibet/
ß die Stich von den Wespen und Spinnen / mit
uflegung und öffterer Abwechslung der Salbey-
ätter geheilet / und von allen Schmertzen erlediget
rden / und probirt es daselbst mit seinem selbst ei-
nen Exempel.

X. Scharlach-Kraut (*Horminum*,) die Franzosen
nnen es *Orvale* oder *Touttebonne*, hat Blätter rauch
d zerkerbt wie der Andorn/ doch gröſſer/ und eines
ten Geruchs / wachset vast Elen hoch / oben mit
ichen Reyen abwerts sich neigenden Hülsen / darin
rpurfarbe mit liechtblau vermischte blumen wach-
n / versehen. Die Blätter und der Stengel seynd
henfarb/ grünlicht; wo warme Gegenden sind/ lie-
t es den Schatten/ sihet dem wilden Salbey nicht
ähnlich / bedarff einen mittelmäßigen Grund / im
ußwerts wird er vom Samen gebauet. Im Eych-
ttischen Buch findet sich noch eine *Species Hormini*
rgestellet / so daselbst *Colus Jovis*, von *Tournefortio*
er *Salvia montana maxima* genannt wird / hat feiste
ätter/ eines zimlichen Geruchs/ die Blüte ist gelb-
ht/ dem Scharlach an der Gestalt gleich / wachset
den Wäldern/ wo feuchter Grund und Brunnen-
ellen sind/ ist warm und trocken/ wie dann das *Hor-*
nium auch warmer und trockener Natur ist. Der
Wein/ darinn Scharlach gesotten/ erwärmet den ver-
lteten Magen/ verdauet und führet auß die Phle-
matischen Schleime/ zuviel aber gebraucht / schadet
dem Haupt. Die gepülverten Blätter in die Na-
n gethan/ erzegen das Niessen/ ledigen ab die Flüsse/
nd reinigen das Hirn.

XI. Rauten (*Ruta*) wird auch zur Bordirung i
Garten-betthlein gebraucht/ und werden die W
tzen im Außwerts von einander gezogen/ gestuzt u
also eingelegt/ wachsen auch gern von ihrem eige
Samen/ so wol auch von den gesezten Zweigen u
Beyschößlingen; der Same ist gut für das Fe
viehe/ so den Zipff hat. Das Kraut wird im M
oder Anfang des Junii davon gestreifft/ und auß
brannt/ ist warmer auch einer scharffen und bitte
Qualität. Die Knöpflein/ darinnen der Same li
weil sie noch grün sind/ an Fäden gefaßt und u
die Hand getragen/ sollen ein Präservativ für
Pest seyn/ müssen aber nicht auf blosse Haut ann
ren/ weil sie blateren aufziehen. Diß Gewächs s
cket und reiniget das Gesicht/ treibet den Harn u
Sand/ treibet die Würme auß; das Wasser in
Augen gelassen/ vertreibt derselben Fell und Flec
werden auch zu den meisten *Antidotis* und *Alexiph*
macis genommen. Das *Decoctum* dieses Krauts
die Kammer gesprengt/ vertreibet alle Flöhe und W
tzen; die Rauten zerstossen/ und einem/ der die Fr
hat/ in die Naßlöcher gesteckt/ ist ein stattliches M
tel dafür. *P. Borellus* sagt/ diß leiste auch eine Ha
voll Rauten/ in einer Maß Weins infundirt/ und
Wein drey Tage also nüchtern getruncken/ *Observ*
Die Weinrauten wollen weder Wasser noch Du
werden am sichersten mit Aschen besprenget/ wil n
sie ja spritzen/ soll das Wasser gesaltzen seyn/ mit
sen muß man sie nicht berühren/ sie verdärben dav
wann man seine Zweiglein in die Erden grabet
wurtzen sie/ *Menstruatâ Muliere contactæ languesc*
& emoriuntur.

XII. Kilchensöplein oder Saturey (*Satureia, Th*
bra) die Frantzosen nennens *Sarriete*, ist auch von
d

schiedlichen Gattungen gröſſer und kleiner / eines
dseligen und angenehmen Geruchs / hat theils
ißgrüne theils purpurfarbe bleiche Blümlein / be-
iet sich jährlich selbſt / und behält das verdorzete
äudlein den Geruch auch länger als ein Jahr;
nn er einmal in einem Garten Stand findet / da
ff man ihn weiter nicht anbauen / oder viel umb-
en / oder Mühe mit ihm haben / er komt schon von
selbſten. Der alte Stock aber verdorzet alle Jahr.
ñt auch an sandichten und mageren Orten gern
lieb / wann er nur Sonnen hat / wie der Römiſche
ndel; iſt warmer und trockener Eigenſchafft / be-
rt keinen abſonderlichen guten Grund. Das Pul-
der gedörzten Blätter in Wein getruncken / dienet
allen Gebrechen der Bruſt / Lungen und Harn-
ſen / *Urinam & Menſes promovet*, dienet dem Ma-
wol / erwecket ein Appetit / macht gute Säuung /
theilet die Winde / ſchärffet das Geſicht. Der auß-
preßte Safft mit Roſen-öl warm in die Ohren
räufft / leget alle ihre Schmertzen des Sauſens
d übel-hörens / wird zum Huffwehe mit Weitzen-
el zu einem Pflaſter gemacht. Das davon außge-
annte Waſſer dienet für die Zahnſchmertzen / iſt
ch ſonſt zu vielerley Sachen dienlich / wie in den
räuternbüchern nachzuſuchen. Das Waſſer / darin
ß Kraut geſotten / in die Zimmer geſprengt / vertrei-
t die Flöhe / und tödtet alles Ungeziefer.

XIII. Hyſſop (*Hyſſopus*) ein bekandtes wolriechen-
s Garten-kraut / allein in dieſem underſchieden / daß
eils dunckelblaue / etlich wenige aber weiſſe blumen
ngen; Wird im Frühling geſäet / und hernach ver-
zt / erfordert einen leichten doch guten Grund / man
rff ihn nicht begieſſen / auſſer bey gar trockenem
Wetter / weil er die Feuchtigkeit haſſet; wann er zu

Ende des Sommers gestuzt wird/ blühet er häuffige
In Engelland ist eine Art/ nach *Lobelii* Zeugnuß/ d
auf der einen Seiten schneeweiß/ auf der andern ab
grün sind. Er wird am besten durch Zertheilung d
grossen Stöcke / die hernach gestuzt und umbgese
werden / als auch durch den Samen vermehret;
warm und trocken / doch gemäßigter Eigenschaf
Hyssop/ Feigen/ Honig und Rauten im Wasser g
sotten und getruncken / dienet den Bruſt- und Lu
gensüchtigen / schwer-Athmenden und alt-Huste
den/ auch wann die Klütz vom Haupt in die Glied
fallen/ tödtet auch die Würm im Leibe; mit Feig
gekocht und gegurgelt / heilet er die Hals-geschwä
mit Eßig aber stillet er das Zahnwehe. Das dav
außgebrañte Wasser getruncken / machet eine schö
und lebhaffte Farb. Wann man das Kraut a
schneidet / dörret und pülvert/ dienet es den Arm
an statt eines Gewürtzes.

XIV. Thymian/ Römischer Quendel (*Thymus*)
grosser und kleiner / weisser und schwartzer Art/
an Blumen und Geruch dem gemeinen vast gleic
die Blättlein sind kleiner/ aber vester und schwar
grüner/ wird zu Ende des Mertzens von einander g
theilt/ abgestutzt/ und umb die Betthlein herumb g
setzt/ hat gern steinichten und magern Grund/ ist au
hitzig und trockener Complexion; ist/ im Wein gesc
ten / gut für das Keichen/ vertreibt die Würm/ u
alles Gifft/ zertheilet das geronnene Blut / stärck
das blöde Gesicht/ führet das schwartze melancho
sche Geblüt und das zähe *Phlegma* auß dem Leib/ e
öffnet alle Leibs-Verstopffungen: macht Lust zum e
sen: wird auch ein gut Wasser mit Oel drauß gebrañ
Auch ist eine Art *Serpillum majus*, mit weissen / au
eines mit purpurfarben Blumen / ist zarter als d
klein

ne/ daher härter fortzubringen/ wird in Geschirr
ezt / und des Winters eingetragen ; hat lieber
ren/ als feuchten und fetten Grund.

XV. Römischer Wermuht (*Absynthium Ponticum
r Italicum*) ist kleiner als der gemeine / aber edler/
hitzig und trocken / auch eines bitteren zusammen-
enden und scharffen Geschmacks/ wird im Auß-
rts der Garten-betthen gesetzt/ hat schöne zerkerb-
weißlicht-aschenfarbe Blätter / vast wie der ge-
ine oder wilde Wermuht; im Herbst bekomt er
den Gipffeln viel runde kleine Knöpflein/ darauß
rden bleichgelbe blümlein / hat einen anmuhtigen
Zürtz-Geschmack mit etwas bitterkeit. Ist zu der
ber viel dienstlicher/ als der wilde/ hat die Krafft
wärmen/ zu stärcken/ zu eröffnen/ zu reinigen und
tröcknen / führet auß die Gall durch den Harn/
ot dem Menschen eine gute gesunde Farbe/ verhü-
die Wassersucht / verzehret die Flüsse/ so auf die
rust und Lungen fallen/ stärcket den kalten Magen/
rtreibet das Auffstossen/ fördert die Säuung/ brin-
t Lust zum Essen / verzehret alle böse Feuchtigkei-
n und Schmertzen des Bauchs / vertreibet das
rimmen und Reissen in den Därmen / treibet den
arn/ legt den Schmertzen der Lenden und Nieren/
wärmet und stärcket die blöde erkaltete Mutter/
rtreibet alle alte böse Fieber / reiniget das Geblüt/
nd bewahrt es vor Fäulung; verhütet das Podagra
nd die Gliedersucht / und stärcket alle Glieder des
antzen Leibs. Sihe oben im I. Buch vom Wermut-
Dein. Der Wermuht ist nicht allein in der Artzney/
nd Tränken und Pulvern / sondern auch in der
Speise/ und auf alle Weise und Wege/ auch äusser-
ch zu vielerley Zuständen nutzlich und heilsamlich
u gebrauchen.

XVI. Strabwurtz (*Abrotanum mas & fœmina*) zweyerley Art/ein Männlein und Weiblein/ist hitz und trocken/ und hat mit dem Wermuht vast eine ley Beschaffenheit/ daß wol/ in Ermanglung eine das andere mag gebrauchet werden; ist/ mit We getruncken/ wider alles Gifft/ und öffnet die Ve stopffungen der Leber und des Miltzes: das Kra zu den Kleidern gelegt/ vertreibet die Schaben: A die Erden gestreuet/ oder einen Rauch davon gem chet/vertreibet alle Schlangen: mit Gersten-meel ve mischt/ vertreibet es die harten Geschwulsten u Beulen. Wird/ durch Zertheilung der Stöcke/ ve mehret/ wann man sie umb die Betthlein herumb tzet/ und im wachsenden Mond mit der Scheer glei stutzt/ so wachsen sie dick. Das Weiblein kan au durch abgebrochene eingelegte Zweiglein fortgepfla tzet werden.

XVII. Camillen (*Chamomilla flore pleno*) wird a hier von den dicken verstanden/ werden auch Röm sche Camillen genennet/ das Kraut kriecht offt vo der Wurtzen weit auß/ muß nach dem Ersten Vie theil versetzet werden/ achtet nicht/ wann es mit Fü sen getretten wird/ daher zu Bordirung der Gäng und betthlein desto bequemlicher; ist warmer und tr ckener Natur/ zertheilet/ verdäuet/ erwäichet und sti let die Schmertzen; im Wein gesotten und getru cken/ eröffnet es die Verstopffungen der Leber un des Miltzes: stillet die Schmertzen der Harnblasen Gebärmutter/ Nieren und Gedärme: heilet die Ge schwär der Lungen/ dienet zu den Durchbrüchen de Bauchs/ und erwärmet den Magen; die Blumen m Eßig getruncken/ dienen wider die schwere Krank heit; die Lauge/ darinnen diese Blumen gesotten stärcket das Hirn und das gantze Haupt; das Ca

millen

llen-Oel ist auch zu diesen und vielen anderen gut.
s ist auch noch eine Art rohte Camillen/ die schier
lumen haben wie Anemonen / das wird in Kräu-
-büchern *Eranthemum* genannt. Das Eychstätti-
e Buch gibt zweyerley Abriß/ *Eranthemū flore flam-*
o und *flore rubro*, Sihe unden Braune Mägdlein.
XVIII. Mutterkraut/ gefüllte Metram (*Matri-*
ia flore pleno) ist ein zimlich hohes Gewächs/ hat
en am Stengel dick/ wie eine bürsten beysammen
hende weisse/ wie die dicken Camillen geformte
lümlein / und hat den Geruch wie die gemeine
heinfarzen/ blühet den gantzen Herbst durch; die
fache besamet sich selbst; die dicke aber wird ent-
der von den Nebensätzen und Zertheilung der
Zurtzen / oder durch Peltzung der frischen Aestlein
rmehret / die dann / wo man sie fleißig begiesset /
cht bekeimen.
XIX. Reynfarn (*Tanacetum*) wächset sonst an den
üssen/ und wird auch in die Höhe gepflantzet/ eines
omatischen bitteren Geschmacks. Des Krauts
aat oder Blume in Wein oder Bier getruncken/ ist
t für den Stein/ für schmertzlich Pissen/ für Bauch-
ürme. Die Wurtzel in Baumöl gesotten / und auf
e gichtige Glieder gelegt/ vertreibet die Gicht. Die
urtzel mit Honig eingenommen/ ist gut für lahme
lieder uñ für die Gicht/ dazu die Wurtzel in Baum-
gesotten/ und auf solche Glieder geschmiert/ dienet.
Das Kraut gestossen/ und auf die geschwollene Füsse
legt (wann es erst mit Oel zur Salbe gemachet ist)
achet dünne Füsse/ stillet auch die Pein in Sennen
nd Adern. Die Saat in Bier oder Milch den Kin-
ern eingegeben/ vertreibet die Würme. Die Saat
it Zucker eingenommen / ist den fruchtbaren Frauen
ut. In den Hundstagen sind die Blätter bequem

zu distilliren. Das Wasser ist gut für den Stein wird auch gebraucht die Würme damit außzutreiben

Das *Tanatetum Africanum* aber oder Indianisch Nägelein sind an ihrer Farb und Form viel schöner weder ihr Geruch ist; Man nennet sie auch Samet Blümlein. Die gefüllte sind gelb/ und werden off wie ein Reichsthaler/ oder gröſſer/ also daß sie füg lich mögen Rosen genennet werden; Man muß s im Frühling und im Vollmond setzen/ und daß wi der darinnen versetzen/ so gern einwachsen; sie blühe vom Julio an biß in den Herbst: Und müssen al Jahr von neuem gepflantzet werden.

XX. Garben (*Millefolium*) die weissen wachse auf allen Aeckern/ aber die rohten und gelben ziere die Gärten den gantzen Sommer hindurch/ werde im Frühling von der Wurtzel in gutem Erdreich ver mehret und fortgepflantzet. So man diß Kraut zur Käse legt/ vertreibet es die Würm desselben.

XXI. Gäntz-blümlein (*Bellis major & minus*) d gefüllten stehen schön in den Gärten; die einfach wachsen auf allen Wiesen im Graß. Werden son auch Maßlieb genannt/ und sind an der Farb weiß und roht schattiert; vermehren sich im Kraut häuffig welches im zunemenden Mond zerrissen/ und in gu ten Grund eingesezt wird/ floriren im Aprill und Mäy Der Salat davon heilet die sehren Lungen.

XXII. Edel Leberkraut (*Hepatica nobilis*) ist ei Stärckung des Geblüts und Lebern. Dessen Kra ist gesund/ und die Blumen/ so im Hornung un Mertzen hervor kommen/ schön/ dann sie braun un weiß florieren. Die gefüllte sind noch schöner/ un zieren den Garten im Mertzen und Aprillen/ werde durch die Wurtzel vermehret/ und in dem Vollmon gesetzet. Kommet under die Kräuter-wein.

XXIII. A

XXIII. Allermannes-Harnisch (*Victorialis*) ist ein
rten-würdige Blum/von Farben roht/silberweiß
d leibfarb/ bestehet in Glöcklein/ ihre Zwiebel ist
e mit einem Harnisch bekleidet; muß nicht tieff in
oden gesetzt werden. Etliche brauchen sie zur Liebe.

XXIV. Vogel-milch (*Ornithogalum*) hat den Na-
n von der weissen und milch-ähnlichen Blüte/
d von etlichen Alexandrinische Lilien genennet/
auch von vielerley Arten/ *Umbellatum & Spicatum*,
meisten weiß/ und etliche wenige sind gelb/ sind
ist wie die Narcissen zu underhalten/ dörffen doch
ingere Wartung.

XXV. Knaben-kraut (*Orchides*) haben die Form
s wie die *Testiculi*, wachsen allenthalben auf den
ergen/Wiesen/Wäldern/ꝛc. Sind aber viel und
ancherley Gattungen/ wie *in Descr. Plant. Helvet. Eman. König* zu sehen; sonderbar ist eine artige
lum/ welche wie ein Wespen/Fliegen/ꝛc. außsihet/
d bey Mönchenstein/ nahe bey Basel/ gefunden
rd: Diese und andere müssen in ihrer Flor versetzet
erden an ein feuchtes Ort/ da florieren sie des an-
rn Jahrs mit viel schöneren Blumen.

XXVI. Hunds-zahn (*Dens canis flore purpurascen-
, albo*) Diese zeigen ihre Blumen im Aprillen weiß
nd purpurfärbig/ bestehet in kleinen Bulben/welche
amit sie nicht leichtlich verdärben/ alsobald in eine
ol umbgegrabene sandichte Erde zu versetzen.

XXVII. Mertzen-veyel (*Viola Martia flore pleno*)
t ein früh wolriechend (sonderbar morgens früh ab-
epflücket) Blümlein/ die einfachen im Vollmond
ersetzet/werden gefüllt. Jhre Tugenden kan in dem
Güldenen Artzney-Schatz gelesen werden. Wir es-
n die jungen zarten Blätter in dem Salat/und ver-
üren ein sanffte Laxierung/ wie nicht weniger ein

oder zwey quintlein der gedörrten blumen diß auch *præstiren.*

XXVIII. Dreyfaltigkeit-blümlein (*Viola tricolor hortensis repens*, C. B.) bestehen von allerhand Farben/ als blau/ weißgelb/ groß und klein/ kommen im Junio und Julio herfür / brauchen keine besondere Wartung / und besaamen sich alle Jahr selbsten. Das destillirte Wasser davon wird mit Nutzen in den Gichtern der Kinder gebraucht.

XXIX. Ringel-blumen (*Calendula prolifera magoribus floribus*) wachset jährlich auß Samen/ welche im Monat Martio bey vollem Liecht in ein gutes feißtes Erdreich gesäet wird / komt auch von außgefallenem Samen überflüßig herfür/ und liebet einen sonnechten Ort/wil bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn/gibt jährlich reiffen Samen/und vergehet gegen dem Winter; wie auch die *Caltha pal. fl. pleno*

XXX. Africanische Ringelblumen (*Calendula humilis Africana flore intus albo, foris violaceo simplici*) wird ebenfalls jährlich auß Samen gezogen / so im Aprill bey vollem Liecht in ein gutes Erdreich gesäet wird / erfordert einen warmen sonnechten Ort / will bey trockenen Sommern öffters begossen seyn/ gibt artige Blumen/welche bey gutem warmem Wetter und Sonnenschein sich öffnen / bey kaltem und unfreundlichem Wetter sich schliessen / also daß die underste Seite der Blätter sich oben kehret / und das Mittelste der Blumen bedecket / welches gegen der Nacht ebenfalls zu geschehen pfleget/ wie man dann auch anmercket/ daß/ wann den Tag über kein gutes Wetter zu erwarten/ die Blumen des Morgens sich nicht öffnen / sondern also geschlossen bleiben. Sonsten geben sie jährlich reiffen Samen / kommen auch von außgefallenem Samen auf/blühen zimlich lang und vergehen gegen dem Winter.

XXXI

XXXI. Geißrauten (*Galega*) wachsen zwo Elen
ch/ haben lang-gespitzte Blättlein / und blühen
rpurfarbig und weiß im Julio; werden zwar an-
nglich von Samen gezeuget / nachgehends aber/
ibt das Kraut alle Jahr neue Blumen/und wird
stlich ein groß Gewächse darauß/ so man in dem
erbst abschneidet.

XXXII. Griechisch Monkraut (*Viola Lunaria ma-
filiquâ rotundâ, C.B.*) andere nennens Silberblau/
achset Elen hoch/ und zerspreitet sich wie ein bäum-
n; Wann sie gesäet werden/ florieren sie erst im an-
rn Jahr im Aprillen und Mäyen; verbleiben über
n Winter im Garten; auß ihren Blättern kan man
lerley schöne Sachen machen/sonderlich wañ mans
rsilbert oder verguldet/ darinn bestehet der Samen
ngefehr in fünff Körnlein.

XXXIII. Spanischer Klee (*Hedysarum clypeatum
l Onobrychis semine clypeato aspero major, C.B.*) wach-
t jährlich auß Samen / welcher im Aprillen bey
achsendem Mond in eine gute gemeine Erde ge-
orffen wird / liebet einen Ort / so der Sonnen wol
eniessen kan/wil bey trockenem Sommer öffters be-
ossen seyn / gibet bey warmem Wetter reiffen Sa-
en/ und vergehet gegen dem Winter.

XXXIV. Liebes-äpffel (*Solanum pomiferum fru-
u rotundo striato, C.B.*) Ob diese zwar nicht under die
Blumen gehören/ so zieren sie doch mit ihrer anmuh-
gen Frucht / die Gärten nicht wenig / wie auch die
immer/ wohin man sie über den Winter stellet. Im
Julio tragen sie gelbe blumen/ und tragen auf einem
Stiel wol sieben Aepffeln auf einmal und zerkliebet
ch der Same in den Aepffeln auf/ den man hernach
iet/ und sich nochmalen gern versetzen lasset in guten
örund; aber Kälte mögen sie gar nicht leiden.

XXXV. Lus

XXXV. Lupinen (*Lupinorum species*) seynd m
lich schöne Blümlein von vielerley Gattungen/ v
haben einen lieblichen Geruch/ wie die gelbe Viol
Sie seynd groß und klein von blauer Farb/ und w
den Türckische Violen geheissen; Item leibfarbe u
weisse/ deren Kraut mehr Zierde haben / als
Blum/ florieren im Junio und Julio; haben br
Böhnlein/ so im Frühling gestupfft werden / u
muß sie aber zuvor in warm Wasser einweichen.

XXXVI. Mannstreu (*Eryngium*) ist ein röhtl
tes Distel-gewächs/ und trägt himmelblaue Di
blümlein/ die eines lieblichen Geruchs seyn; wer
jährlich von der Wurtzel vermehret/ und florieren
Julio und Augusto; man lasset sie über den Wi
im Garten stehen.

XXXVII. Marien-röslein (*Lychnis coronaria*
cor. sativa, C.B.) Die gefüllte seyn die schöneste/
der Farb schattroht/ leibfarb und weiß; florieren
gantzen Sommer hindurch/ und hangen immer
mit Röslein/ nemlich vom Majo an biß in Octob
sie vermehren sich in Neben-schößlein / die man
Frühling versetzen mag / und bleiben den Wi
über im Garten stehen.

XXXVIII. Seiffenkraut (*Lychnis, Saponaria*
jor lævis, C.B.) soll den Namen daher haben/ weil
gemeinen Leute das wilde/ an statt der Seiffen/
Säuberung ihres Leingewands / gebrauchen/ in
Gärten aber wird allein das gefüllte gebracht;
rohtgefüllte ist etwas gemeiner und dauerhaffter/
weisse aber seltener/ und bedarff bessere obsich/ wo
set zimlich hoch/ mit einem wollichten Stengel/
viel Nebenästlein und länglichre / an den äusser
Enden schmale/ und in der Mitten breitere Blä
hat/ ist hitzig und trockener Eigenschafft/ erwärm

reiber/ reiniget/ öffnet/ machet dünn/ und fördert
n Schweiß. In gutem Grunde nimt es häuffig zu/
Frühling kan man die Stöcke zertheilen und wei-
setzen. *Borellus* schreibt in seinen *Observat. Medico-*
ysicis Obs. 18. daß der gepülverte Same vom Seif-
nkraut einmal im Monat/und dreymal nach einan-
r allzeit im Neumond eines quintleins schwer ge-
ommen/ die Frayß und hinfallende Kranckheit/ wo
cht gar außreute/ doch alle Krafft dieser Kranckheit
mme und bezähme/ und er habe es selbst an seiner
ochter die 25. Jahr alt war/ glücklich probirt.

XXXIX. Schabab (*Nigella flore majore pleno cæ-*
leo, C. B.) Sie tragen treflich schön gefüllte liecht-
aue Blümlein im Julio und im Augusto / wann
an sie anderst wol in acht nimt/ und recht pflantzet/
idrigen falls sie nur bleich an der Farb und einfach
erden. Man muß aber solchen Samen im Voll-
ond abnemen / und in selbigem wieder auch säen/
d zwar in ein gutes und fettes Erdreich/wann aber
r Samen zu dick auffgehet/ so reisse man das übrige
ß / und werffs hinweg / dann sie lassen sich nicht
rsetzen. Der Same komt in die Flußrauch-pulver.

XL. Sonnenblum (*Helenium Indicum maximum*,
B.) zieret mit ihrer majestätischen Präsentierung
n gantzen Blumen-Garten/ drehet und windet sich
ch der Sonnen / dahero / und wegen ihrer feurig-
flammten Gestalt/ sie den Namen Sonnenblum be-
mmen. Es gibt der grossen und der kleinen/ und
achsen etliche in viel außtragende Aeste auß/ sonder-
ch wann sie in einem guten mürben und geschlach-
n Boden stehen / wie wol theils meynen wollen / es
yen etliche Gattungen/ so aber nicht zu gestehen ist/
ndern halten darfür / nachdeme der Mond im Ab-
der Zunemen sey / worinn die Kerner gestupfft wer-
den/

den/ nach dem werden sie auch groß oder klein/ w
auch die Engsetzung dieselbe verkleineren/ als wie n
allen Gewächsen beschaffen ist. Die Kerner / so
der Farb schwartz/ weiß und vermengt seyn/ werd
im Frühling gestupfft/ wann mans zuvor/ doch n
wer wil/ in einer süssen Milch/ oder laulechtem W
ser 24. Stund einweichet / gestupfft / welche nach
hend vom Julio anfangen zu florieren biß in Herb
da sie die Herbst-Reiffen zu boden werffen ; in ih
völligen Blüt oder Flor/treiben sie die Kern. Auß d
weiß fleischichten der Blumen wird ein Salat bereit

XLI. Sonnen-Goldblum (*Heliochrysum*) ist zw
in Franckreich und Italien ein Wald- und Fe
Kraut / das gern an rauhen Orten und Ufern d
Wassers wächst / wegen Beständigkeit aber ih
Blumen / die auch in dem Winter der Jungfrau
Krantze zieren können / wirds in unsere Gärten
bracht/ wachset Elen hoch/hat Blätter wie die Ste
wurtz / und auf einem starcken Stengel goldge
Blumen bürsten-weise/ wie das *Millefolium*, die a
gedörrt ihre Farb und Anmuht behalten. Di
knöpfichte Blumen vergleichen sich etlicher mas
den Rheinfarzen/ bedörffen keinen absonderlichen g
ten / doch feuchten mit Sand vermengten Grun
Das Eychstättische Blumen-buch stellet auch für
lichryson Creticum mit schmalen langlechten Bl
tern / hat Blumen vast wie das gefüllte *Tanacetu*
Ist einer hitzigen und trockenen Natur/ zu den Bl
dern gelegt/ vertreiben sie die Schaben und Motte
Seine obersten Gipffel und Blumen in Wein
truncken / sind gut/ wann man von einer Schlang
gebissen worden/ item zum Hüfftwehe / Harnwi
den und Brüchen: des Pulvers von der Blumen
nes halben quintleins schwer nüchtern mit gewäss
te

Wein getruncken/ halten die Hauptflüsse zuruck/
) trócknen sie auß; die Blumen in Wein gesotten/
bet die Würme auß dem Leib: in Lauge gesotten/
) das Haupt damit gewaschen/ tödtet Läuse und
se: des vorgedachten Pulvers eines quintleins
ver mit Wein zertrieben/ und warm getruncken/
treibet die Schmertzen der Lenden/ des Ruckens
) der Mutter/ wie Zittwenwurtzen.

XLII. Biberklee (*Trifolium paluſtre*) ist ein trefflich
iſcorbuticum-arthriticum-hydropicum, wachset gern
enen von Brunnen-quellen durchäderichten Wie-
weil es ohne Wasser nicht leben kan; hat eine
vielen kurtzen Knyen zusam̃ geliederte Wurtzen/
mit vielen Fäsern sich einsencken/ hat grünlechte/
te und dicke blätter/ allzeit drey auf einem Sten-
zusammen gesetzt/ wie die andern Wiesenklee/ der
engel ist anderthalb Spannen hoch/ und bißwei-
auch länger/ daran oben schöne langhärichte
isse Jazinckenförmige Blumen/ mit umbge-
ndenen artigen Zäserlein sich finden. Ist zweyer-
Gattungen/ gröſſer und kleiner; Nach den Blu-
n kommen kleine Hülslein/ in welchen der Hirsen-
mige/ aber kleinere gelbröhtlichte Samen sich
hält; wird vast wie die *Nymphæa* gesetzet/ auſſer
z die Anglein der Wurtzel nur eines Fingers tieff
hen/ darauff man so viel Wasser gieſſet/ daß es die
den kaum bedecke/ nur erweiche/ und nicht über-
wemme/ muß also das Wasser nicht gar darüber
hen; wañ man im Garten ein Teich oder Brunn-
llen hat/ kommen sie am besten/ ans Ufer gepflan-
. Wird selten und nur im Herbst außgenom̃en/
übrige Brut abgesöndert/ und bald wieder ein-
egt. Das *Trifolium bituminoſum*, *tum inodorum*,
im odoratum, stellet uns das Eychstättische Garten-
ch für.

XLIII. Das Empfindlichkeit-Kraut (*Herba viv sentiens*) wird auß Guinea herauß gebracht/ hat seltzame Eigenschafft/als hätte es einige Empfindli keit/ indem/ so bald mans anrühret/ sein Kraut schliesset und zu welcken gleichsam scheinet/ und nicht eher wiederumb eröffnet/ biß es von der unscheidenen Hand wieder verlassen worden; soll zier che Blättlein und ein kleines schönes Blümlein ben/ vast wie der Garten-Senff/ wird auf die M und Melon-betthe gesäet/ trägt aber in diesen kal Ländern keinen Samen.

XLIV. Welsche Nessel (*Urtica urens pilulas fere* wird mehr zum Spaß als der Zierde wegen in Blumen-Gärten gepflantzet; Das Kraut sihet deren Nesseln gleich/ und trägt runde Knöpfflein/ rinnen der Same verschlossen liget/ als wie be Majoran zu sehen/ deßwegen ihn auch etliche Vexier-Majoran nennen; man zwicket die Blättl ab/ und schiebet das knöpffichte Stengelein zwisch oder in ein schönes Nägelein/ wer nur daran riech der verbrennet seine Nasen so übel/ daß darüber dere genug zu lachen haben/ wann er dieselbe so stre reiben muß; Wird im Frühlig von seinem Sam gesäet/ oder/ so man anderwerts Schößlein beko men/ versetzet man sie wie den Majoran.

XLV. Widerstoß (*Lychnis sylvestris alba flore p no, C. B.*) die zahme Art bestehet in rohr und we gefüllten Blümlein/ so gemeiniglich im Julio bl hen/ und werden von den Neben-schößlein alle jährlich im Frühling vermehret und fortgepflantz Der wilden aber findet man genug auf den Weg und Strassen.

XLVI. Ungarischer Baurensenff (*Thlaspi umbel tum Creticum Iberidis folio, C. B.*) besaamet sich se ste

n/ und je fetter er Grund findet/ je vollkommener
sich sehen läßt ; Seine Flor bestehet in weissen
farben und himmelblauen Blumen/ deren häuf-
herfür kommen in dem Junio/und lassen sich den
tzen Sommer über blicken/ biß sie der Reiff zu
anden machet.

XLVII. Braune Mägdlein/ Feuer-röslein (*Flos
nidis*) haben schöne Menigfarbe Röslein/ inwen-
mit einem schwartzen Sternlein / als ob eine
vartze Kohle zwischen den glüenden läge/gezieret;
ein Kraut schier wie der Fenchel/blühen im Majo
Junio ; nach den Blumen folgen kleine lang-
te dreyfache und spitzige Knöpflein/ in welchen der
ne schwartz-grüne Same verborgen ligt. Es ist
h eine Art/ die Pomerantzenfärbige Blüte brin-
/ die den andern sonst in allem gleich sind / aber
as seltener; die rarsten aber sind mit den schnee-
ssen Blumen/ sonst aber auch wie die andern ge-
tet; werden im Aprill oder Majo gesäet/ und blü-
zimlich lang; Sie haben die Krafft zu erwärmen
rocknen. Ein Schweiß-bad/ sagt *Tabernæmonta-*
von dem Kraut gemacht / treibet den Schweiß
altig/ und führet die böse kalte Feuchtigkeit auß.

XLVIII. Rosen-wägerich (*Plantago rosea*) also
ennt von der Blätter Form einer grünen Rosen/
d erzielet von Stöcklein.

XLIX. Wintergrün (*Pyrola*) ist zwar in den Ge-
zern und Wäldern häuffig anzutreffen/das wahre
onium peregrinum oder *Syriacum* aber/ so Blätter
Mangold hat/ und Sommer und Winter grün
schiebet einen geraden Stengel in die Höhe / voll
weiß wolriechenden blümlein/ so im Julio herfür
men / haben gern einen schattechten Boden und
echtes Erdreich.

L. Bisem-Scabiosen (*Scabiosa odore Zibethi*) wi
im Mertzen angesäet / und blühet noch dasselb
Jahr/ man kan sie auf das Mistbetth anfangs sä
und wann sie fünffblätterig / wieder im Vollmo
versetzen/wollen einen sonnechten Ort und gute W
sen-Erden / auch bey dürrem Wetter Begiessun
dauren aber über drey Jahr nicht; der Same m
bey schönem gutem Wetter abgenommen werd
Die Stern-Scabiosen (*Stellata*) wird erstlich v
Samen gezielet / und gegen dem Winter verse
so dauren sie etliche Jahr; ist theils mit zerschni
nen/ theils mit unzerschnittenen Blättern.

LI. Stech-äpffel (*Stramonium*) haben Blätter
Nachtschatten/ aber gröſſer/ riechen wie das *Opi*
die Blum ist schier wie eine Lilien / weiß und r
licht vermischt / und wolriechend / etliche auch bl
lecht. Der Holländische Gärtner sagt/ es seyen a
mit doppelter Blumen / gebe aber deren sehr we
und müsse der Samen darzu auß der Indianis
Insel *Tabago* gebracht werden / deren Blumen se
länglicht/ und die Frucht in einem Igel verhüllt/
die Kästen: wollen einen geraumen Platz/ weil es
groß Gewächs ist; der Samen gleicht dem von
Mandragora, hat auch gleiche Würckung / wo
Sonnenschein/ geraumen Platz / guten Boden/
die Begiessung; müssen jährlich neu gebauet wer
Die *Datura* ist auch eine Art davon/ an Blumen
Frucht vast gleich / ohne daß der Stengel et
stachlicht ist/ wird auß der Insul *Malabar* hieher
bracht / allda sich / wie *Durantes* sagt / die Stra
räuber dieser Blumen gebrauchen / denen unde
Speise zu mischen / die sie berauben wollen / wel
davon ihren Verstand verlieren / nichts als lac
und alles / was sie haben / hinweg schencken / w

Toll

llheit/ wann man nichts darwider braucht/ einen
itzen Tag zu währen pflegt/ ehe sie wieder zur Ver-
nfft kommen. Sie wollen guten fetten Grund/
rden meistens ins Mistbeth gesäet/ und wann die
flantzen etwas erstarcket/ zu gebührender Zeit umb-
setzt/ und mit begiessung gewartet.

LII. Springkörner (*Lathyrus*, *Cataputia minor*)
il *Cataputia major* von etlichen dem Wunderbaum
geben wird/ wachset hoch auf/ woferrn es guten
rund hat/ wird wegen seiner Zierlichkeit in die Gär-
n gebracht/ und wo es einmal Fuß setzet/ vermehret
sich von seinem hin und wieder außspringenden
amen selbsten/ ist sonst wol bekandt; der Same
achset in drey eckicht-zertheilten Häuptlein/ ist das
antze Gewächse voll Milch/ so aber hitzig und *corrosi-*
sch ist/ also innerhalb des Leibs nicht zu gebrauchen.
ie Körner sind/ wann sie gereiniget worden/ weiß-
chter Farbe/ purgieren zwar/ aber sind dem Magen
chädlich/ welches auch das *Decoctum* der Blätter ver-
chtet. Der weisse Safft davon vertreibet die Wär-
en und Hüneraugen der Füsse/ dieselben damit be-
richen/ und hernach ein rohtes Siegelwachs darü-
er gelegt.

LIII. *Canadensische Reben* (*Vitis Canadensis quin-
uefolia*) wird in vielen Blumen-Gärten an die
Wände gepflantzet/ wird also genennet/ nicht daß sie
wolschmeckende Trauben bringen/ sondern weil sie
ich mit kleinen Rancken anwinden und hoch steigen/
nd weil ihre Frucht kleine Beerlein sind/ ohngefehr
ie eine Traube zusamen gesetzt/ stehen meistentheils
ünff Blätter an einem Aestlein beysammen/ bißwei-
en aber selten drey.

LIV. Wunderbaum (*Ricinus*) wird jährlich im
Aprill neu gesäet/ weil er über den Winter verdirbt/

ist zu verwundern / daß er in so kurtzer Zeit so ho
auffwachset/und offt anderthalb Manns hoch wir
wann ihm der Grund beliebig / er wil aber einen f
ten guten Boden/und wird meistens auf die Mistb
ther gesäet ; die Wurtzen ist nicht über Spann
lang/ aber in viel Zasern zertheilt / und kriechet nic
tieff under das Erdreich ; der Stam ist blaulicht/u
wo er braunlicht ist/ scheinet er weißlicht/ als wäre
mit Meel besäet. Wann es regnet/thun sich nach T
Bernamontani Zeugniß die grossen Blätter über sic
und machen in ihrer Mitte wie ein Höle/ darinn
den Regen empfangen/ daß man noch über drey T
Wasser darinnen findet / gleichsam / als wolte dies
Gewächs wie eine gesparige Haußmutter/einen V
raht der Feuchtigkeit einsamlen / sich deren bey dü
rem Wetter zu bedienen. Er blühet gelb und roh
die auß der gelben Blühe wachsende Knöpflein fall
wieder ab/ aber auß der rohten saffranfärbigen Bl
te werden stachlichte dreyeckichte Körner/die den sch
eckichten Zecken-Samen in sich halten. In Egypt
wachset er / nach *Durantis* Bericht / auf freyem Fe
von sich selbst / auß den Körnern machen sie Oel
ihren Lampen und Liechteren. Die Körner werd
von Landfahrern zu der Artzney gebrauchet.

LV. Indianische Teuffelsmilch (*Apocynum Syri
cum erectum*, oder *Esula Indica. Beidelsar Alpini*) ist ei
schön prächtiges Garten-gewächs/ wachset Elen un
anderthalb Elen hoch/ Blumen/ Blätter und Wu
tzen gibt alles Milch/ hat zimliche grosse Blätter/ w
ein mittelmäßiges Nußlaub / aber etwas stumpff
und fetter / setzt busch-weiß zusamgesetzte liecht-purpu
farbe/ lieblich-riechende Blümlein auf / da das mitt
lere Kelchlein/ von zähnlichten andern Hülslein gle
cher Farb anfangs bedeckt/ hernach aber sich herab
sencken

kend entblößt wird; die Wurtzen kriecht in der
den hin und wieder / und treibt dort und da auß /
arff hernach wenig Wartung; Wird für gifftig
alten: Treibt 4. oder 5. Stengel zugleich auß.

LVI. Weisser Sicram (*Fraxinella*) wird sonst auch
chewurtzen genennet wegen Aehnlichkeit der Blät-
/ so sie mit dem Eschenbaum haben / hat artliche
isse mit Purpur-Strichen schattirte scharffriechen-
blumen. *Swertius* zeiget auch noch eine Gattung
mit weiß-blaulichten blumen. Wachset gern in
bürgen und Wildnussen / die steinicht und felsicht
d / der Stengel ist braun und klebricht / nach der
lüte komt in eckichten Schotten ein verschlossener
wartzer glantzender Same / vast wie die Agley / und
dix cava, oder Wiesen-Holwurz / aber grösser und
en-förmig / welcher aber nicht leichtlich aufgehet;
ch hat man ihn probirt und angesäet / gleich nach
n man ihn zur Sommer-zeit abgenommen / ist aber
t des andern Jahrs im Frühling herfür kommen /
d haben von 20. Körnlein nicht mehr als 3. sich se-
n lassen; das erste Jahr ziehet das Kraut bald wie-
r ein / im folgenden Jahr aber kriegen sie mehr
estlein und frischere Blätter. Die Stöcke mag man
n Herbst zertheilen / und sie also in gutem Grund
rtpflantzen. Die Wurtzen dienet wider den Gifft;
as Pulver davon eines quintleins schwer im Wein
der Saurampfferwasser getruncken / tödtet die
Würm / ist gut für die inwendigen Schmertzen des
eibs / und treibet den Nierenstein durch den Harn
nweg: ist in der schweren Kranckheit und andern
alten Gebrechen des Hirns eine bequeme Artzney /
nd eine Präservativ für die Pestilentz; wird auch zu
en Wund-tränken nützlich gebraucht.

LVII. Enzian / Creutzwurtz (*Gentiana, Cruciata*)

weilen sie bißweilen punctirte schöne und rare B
men tragt / mag es billich auch under den Blum
seinen Stand finden / haben die meisten gelbe/ etli
auch himelblaue Glocken; theils purpurfarbe/ glat
die schönsten aber purpurfarbe gedüpffelte blum
die sich schier an der Farb den Fritillarien gleich
man findet sie auch mit weisser Blüte/ die gesch
ten haben etliche Reihen auf einander / davon
understen am ersten blühen/ werden von der W
tzen im Herbst oder Frühling gepflantzet / auch
vom Samen/ gehet aber langsam damit zu/ wach
gern auf den Bergen an schattichten Orten/ und
komt grosse dicke Wurtzen/ sind warm und trock
ist wider allerley Gifft: des Pulvers von der Wurt
ein quintlein mit gleich so viel Myrrhen/ und zw
quintlein gestossenen Krebsaugen vier Tage n
einander im Wein genommen/ dienet zu dem Biß
wütigen Hunde/ inzwischen muß man die Wund
immer offen halten / mit Eßig oder Saltzwasser t
lich wol reinigen/ und das Gifft mit Ventosen h
auß ziehen. Ist auch sonst zu vielen Sachen di
lich/ wie in den Kräuterbüchern zu sehen; die Wur
gedörrt in eine enge Wunde gethan/ erweitert solch

LVIII. Gauchblumen (*Caryoph. prat. fl. lacin. ple*
Flos Cuculi) ist eine Art zwischen den Nägelein u
Frauen-Röslein in der Mitten/ die einfachen hab
schmale spitzige Blättlein wie die Maußöhrle
glatte runde Stengel/ darauf wachsen schöne ro
dick in einander gesetzte Blümlein; die dicken sey
wie ein Blumen-busch wegen ihrer häuffigen B
men anzusehen/ wird von etlichen auch *Odontitis* o
Margarita Veneta genennet; wollen einen mittelm
sigen Grund / kan durch Zertheilung der Wurtz
auch durch Peltzung der frischen Zweiglein / wie
ande

dern Nägelein fortgepflantzet werden / blühen im rachmonat / bißweilen auch später.

LIX. Himmel-schlüssel (*Gentianella*) ein holdseli- s glänzend-blaues und saphirfärbiges Frühlings- imlein / welches in den Wiesen / Hügeln und un- baueten Feldern zu wachsen pfleget / man findet sie ch mit weissen / röhtlichten und purpurfärbigen lumen / deren etliche im Herbst blühen / wird von n Stöcken eingesetzt / und bekleibet spat und unger- / hat mit den grossen Enzian und Modelgeer erley Würckungen und Eigenschafften.

LX. Corallenbaum (*Solanum fruticosum*) wachst e ein Bäumlein drey oder vier Elen hoch / dem ferfich- oder Mandel-baum an blättern nicht un- nlich / die Blumen sind weißlecht / inwendig mit em gelben Zäpflein / nach welchen schöne purpur- hte Beerlein kommen / schier so dick und groß als e Judenkirschen / die können die Kälte wol leiden / nd behalten ihre Farbe biß in den Jenner hinein / ollen guten Grund haben / aber nicht viel sonnen- hein / werden der Zier halb in die Gärten gepflantzet.

LXI. Sicilianisch Grundheil (*Siciliana*) oder Jundkraut / hat eine holtzechte Wurtzel zimlicher ánge / treibet starcke röhtlichte glántzende Gertlein / er Länge nach gestriemt / wie an den Speck-Lilien / n den Gerten sind etliche Gleyche / auß deren jeden wey Blätter gegen einander über wachsen / unden leich / oben saatgrün / nach den gelben blumen kom- nen endlich rohte beerlein / die endlich schwartz wer- en / inwendig voll kleines Samens: wachset in Si- ilien und Engelland in den Wäldern / und wird ey uns in die Gärten gepflantzet.

LXII. Türckische Bohnen (*Phaseolus Brasilianus*) ind umb etwas gröſſer als die gemeine Bohnen / und

haben allerley gesprengte Süpfflein / fahen an i
Junio zu blühen / und florieren / biß die Reiffen
zuwerffen / und wachsen in eine ungläubliche Höhe

LXIII. Erdbeer-Binetsch (*Atriplex fragifera*, C. I
wird vom Samen erzielet / wañ er einmal in Gart
komt / besamet er sich selbs. Gibt ein schön rohte Far

LXIV. Diese rohte Farb gibt uns anlaß zu red
von der Färber-röhte (*Rubia*) als mit welcher d
Tuch und die Wolle roht gefärbt wird / deren ab
gantze Jucharten in Seeland / Schlesien / ꝛc. angeſ
werden / und damit ein grosser und profitabler Ha
del geführet wird. Hr. *Rajus referirt* sie *ad Plant
bacciferas stellatas*. Innerlich wird der Grapp g
braucht / das geronnene blut zu zertheilen.

LXV. Eine blaue Farb hingegen gibt der We
(*Isatis*) hat lange / unden breit und oben außgespitz
blätter / gelbe blümlein und breite / platte und stump
Schöttlein / worinn ein gelb Samenkörnlein / wi
ches vor dem Winter auf die Aecker in Thüring
gesäet wird / und hernach / so es erwachsen / getröckn
in Ballen formirt wird / zum Gebrauch der Färber
davon *Colerus* im Haußbuch *p.* 155. weitläuffig zu lese

LXVI. Sonnenwende (*Heliotropium Tricoccum*
gibt auch eine blaue Farb / wie den Zuckerbeckere
Carten- und andern Mahlern zur Genüge bekandt
wachset mit einem Stengel vast eines Schuhs hoc
mit außgebreiteten Aestlein / an welchen schwartze un
weiche blätter / dem Nachtschatten gleich / hervorkom
men: trägt goldgelbe blümlein / und dreyeckichte
schwartzlechte Schöttlein / welche zusammen zerstosse
das *Tournesol* abgibet / theils in Tüchlein davon roh
gefärbt (den Wein damit zu färben) theils *en Pat*
Von übrigen Kräutern und Blumen aber / so in de
Schweitz wachsen / sihe weiters die Kräuterbücher.

ENDE der Blumen-Gärten.

Das Dritte Buch
Von dem
Schweitzerischen Vieh-halten
und deren Artzneyen/
Betreffend
die Pferde / Rind-viehe / Schaaffe/ Ziegen / Schwein / ꝛc. item von allerley Feder-viehe/ Fisch/ Bienen und Seiden-würmen.

Das Erste Capitel.
Wie ein Pferd gesund und muhtig zu erhalten/ auch von Stuttereyen.

ES ist vor allen Dingen zu wissen/ was für Qualitäten ein gut Pferd haben solle/ wie dann ein wol-verständiger Pferd-Händler sagte im Vorzeuten der Pferden/ daß ein Pferd soll haben folgende Tugen- n/ nemlich/ Erstlich/ Die Tugend eines Haasen/ s ist/ 1. Gute Augen/ 2. Langen Sprung/ 3. Brei- n Rucken. Zum Andern/ Die Tugend eines Fuch- s/ nemlich/ 1. Mageren Kopff/ 2. Spitze Ohren/ Schönen Schwantz. Drittens/ Eines Weibs- ds/ wil so viel sagen/ daß es soll haben/ 1. Schöne Brust/

Brust/ 2. Schöne dicke Schenckel/ 3. Lassen g
den Reuter auffsitzen. Und weilen diese Qualitä
sich sonderlich herfür thun an unseren Schweitz
schen Pferden/ so ist auch kein Wunder/ daß sond
lich Franckreich einen grossen Staat von Schw
rischen Pferden machet: Gestalten so bald es ei
Krieg für hat/ die Metzer- und andere Juden auß
land Cantonen die Pferde zusammen kauf
Nicht eben auß einer Politick/ damit Franckreich
Pferd-Vorzaht bey uns mindern (dann wir hal
deßwegen doch noch genug) sondern daß es Pfe
die im Krieg dauerhafft/ wol-gewachsen und behe
seyen/ haben möge. Einmal ist es gewiß / un
Schweitzerische Rosse sind von besseren Füssen
andere/ können alle Arbeit und viel Ungemach m
desto weniger dulden; ob sie schon nicht so fleißig
waschen/ gewartet und gepflänzelt werden/ wie es
außländische Pferde/ wann sie dauren sollen/ ha
wollen. Aber/ so zu bedauren/ wir verderben sie gen
niglich vor der Zeit/ weil wir sie nie biß zum sech
oder siebenden Jahr/ ehe man sie braucht/ anwach
und erstarcken lassen. Hat aber ein Pferd irg
ein heimlichen Tuck und Untugend hinder ihm /
soll man ihm für allen Dingen abgewöhnen. D
wann ein Pferd entweder scheu und forchtsam /
tzig/ oder sich nicht wil zum vortheil begeben und
sitzen lassen/ oder etliche sondere Ort scheuet/ soll m
ihm einen kleinen Stein an die Ohren hencken las
und wo solches nicht helffen wil/ ihm die Augen bl
den oder mit einer brennenden Fackel oder Str
wisch hinder ihm her wischen/ und den Hindern d
mit stopffen. Wann ein Pferd zu muhtig ist/ u
ohn Underlaß viel schreyen wil / so muß man i
einen löcherigen Stein ans Ohr binden. Welc

aber pfleget in die Höhe auffzulehnen / dem soll
n mit einer Gerten umb den Kopff zwischen die
ren und die vordere Füß schmeissen. Legt es sich
n gern nieder / so rucke man ihm den Zaum / und
lag dapffer drauff. So es stutzet / und nicht fort
l gehen / so neme man einen langen ledernen Zü-
/ bind ihm das Geschrót darmit / zeuch ihm durch
vorderen Füß / gebe es dem in die Hand der dar-
f sitzet: Wann dañ das Pferd zuruck schnellt und
ht fort wil gehen / so zeuch man ihn mit dem Zügel
den Hoden / also gehet er fort / und schnellt nicht
hr zuruck. Ist es dann ein verschnitten Pferd / so
l man mit einem brennenden Stecken hinder ihn
schen / und auf die hindere Huffte dapffer schlagen /
er schmisse man es mit der Gerten zwischen die Oh-
n. Laßt es sich aber nicht gern beschlagen / oder daß
muhtwillig wil seyn im Stall / so lege man ihm
n rundes Steinlein in das eine / oder in die beyde
hren / fasse sie in die Händ / und drucks ihm hart zu;
lso wird es still und sanfftmühtig wie ein Lämlein.
Sonderlich aber verstehet sich der Schweizer wol da-
uf der Stuten zu warten / und gute achtung auf sie
geben / damit ihnen kein Läid geschehe: Darum̃ soll
an sie zu gelegener Zeit auf die Wäide oder in das
Graß in weite und mosichte Matten oder Wiesen
ihren oder jagen. Dieweil aber mosichter Grund
nen den Horn am Hufft erweichen / und das Ge-
cht blód machen / darnach auch viel Wasser in den
üssen davon bekom̃en / achtet man / das stäts feuch-
nd Gebürge / und welches nicht holtzicht ist / seye das
este die Stuten darauß zu wäiden. Das kleine und
eiche Graß ist allweg besser für die Stuten / dann
as lang und harte Graß. Die Stuten soll man nicht
her dann umb den halben Mertzen besteigen lassen /
damit

damit beydes der Wurff und die Geburt umb sol
Zeit beschehe/ da sie die jungen Füllen am besten n
gen ernehren/als wann das Feld anfahet zu grün
und das junge Graß ist gewachsen/zeitig und kr
tig auch worden/ dann die Stuten werffen ihre F
len am Ende des zwölfften Monats. Daß aber
Stute im Brunst ist/ und einen Hengst begehrt/
er auß weisser Feuchte/ welche zu den Geburtgliede
herauß gehet/ erkennen: die Märr blehet sich auf/ u
wird viel grösser dann vorhin/ wird hitziger/ und i
weniger dann sie vorhin gepfleget: Auf die benan
Zeit solle er den Beschaller-Hengst nur zweymal z
lassen/ nemlich des Morgens und des Abends / n
man die Stute trincken lasset/ und doch nicht läng
dann zehen Tage lang/ alsdann wann sie den Heng
nicht mehr zulassen wil/ soll er sie von einander sch
den/ und den Schell-Hengst von ihr hinweg thu
damit er die Empfängnuß mit seinem brünstig
Toben und Steigen nicht verhindere. Der Schelle
Hengst/ welcher minder dann drey Jahr alt ist/ ta
get zu keinem beschellen: mag aber darzu gebrauch
werden/ wann er schon zwanzig Jahr alt ist. D
Stute oder Mutter-pferdin seynd zwar im andere
Jahr fruchtbar/ damit wann sie dreyjährig seyn/
können sie ihre junge Füllen desto besser ernehren. J
zehenden Jahr ist die Stute kein nutz mehr/ dan
welche Hengst von einem alten Mutter-pferde od
Stuten geworffen werden / die seynd gemeiniglic
schwer und faul. Ein vollkomener Beschaller-heng
mag zwanzig Stuten genug thun; zu der Zeit / s
man ihn zu dem Thun brauchen wil/ soll er mit gu
ter Wartung versehen seyn; wann aber die Zeit nah
ist/ nichts anders dann mit Gersten/ Wicken/ Erve
speisen und füttern: Dann je mehr ein Schell-hengs
freudige

ıdiger und brunstiger zum Steigen ist / so viel
r wird sein Same vollkommener / und die Frucht
cker empfangen. Wann der Hengst nicht wil /
r nicht vermöglich ist zu steigen / so soll der Stall-
cht der Stuten die Geburtglieder mit reinem und
em Schwam wischen / und dem Hengst die Na-
damit bestreichen. So aber die Stute den Hengst
t wil annemen / so so soll er einen Meer-zwiebel
kossen / und die Natur der Mutter damit bestrei-
n / davon wird sie brünstig. So man begehrt ein
llen von dieser oder jener Farbe zu haben / so soll
n eine Decke von gleicher Farbe dem Mutter-
rd zur Zeit der Brunst auflegen. Die Stute / von
cher man wil gute Zucht von Füllin haben / soll
der zwey und über zehen Jahr nicht seyn / dann
l die Mutter-pferd kälterer Natur und Comple-
n / dann die Hengste seyn / werden sie auch desto
r schwach und blöd; Sie soll darnach auch eines
önen Leibs und wol gestalt seyn / ein schönes An-
en haben / weit umb den Bauch und Seiten seyn:
ie muß wol gehalten werden / doch also / damit sie
wenig mager bleibe / und den empfangenen Sa-
n desto besser behalten möge; Muß nicht abgear-
et / sondern frisch und starck seyn. Die Gestute soll
ht mehr dann einmal in zweyen Jahren beschellt
rden / damit sie ihr junges Füllin desto besser er-
ren möge. Wann das Mutter-pferd trägt / so
man es wol halten und speisen / keines wegs lassen
eiten / lauffen noch rennen: So muß sie auch keine
ost noch Kälte leiden / sondern wann es entweders
neyet oder regnet / kalt und frostig ist / so soll man
im warmen Stall so lang einsperren / und inhal-
/ biß daß die junge Frucht im Leib vollkommen und
ß werde. Wann die Stute füllen oder unzeitig

gebären

gebären wil / so soll man ihr gestossen Engelsüß warmem Wasser vermischt / durch ein Hörnlein schütten lassen; Wann sie dann ein lebendiges F lin geworffen hat / soll man dasselbige gar nicht greiffen / dann wie zart und lind man dasselbige rühret / es ihm sehr bald wehe thut. Letstlich / wann geworffen hat / soll man ihr mit laulecht Wa Saltz und Meel mit einander vermischt / alle M gen und Abend drey Tag lang zu hülff kommen / d nach gut und frisch Heu / allerley Kern dem Fülle ben / sie sauber und in guter Streu behalten / dami alsó desto besser ruhen möge. Solches Halten Speisen machet den Leib und die Glieder dem Fü groß und starck. Das junge Füllin soll man n der Geburt zu seiner Mutter in einen warmen weiten Stall legen / und dermassen verwahren sen / damit es nicht erkalte / oder daß es die Stut einem engen und kleinen Stall nicht beschädige. es aber gröſſer und stärcker ist worden / mag es seiner Mutter in gute Wäide nachfolgen / damit Stute nicht unlustig werde / wann ihr junges Fü im Stall bliebe; Dann gemeinlich geheben sie gar übel / werden auch offtermalen kranck / wann ihre Füllen eine kleine Zeit nicht sehen / und bey haben / so lieb haben sie ihre Jungen. Wann Füllin achtzehen Monat alt wird / so soll man es fahen von seiner Mutter zu scheiden / und zu den dern Füllin einsperren / darnach zähmen / eine Half ihm anlegen / und ein Zaum an die Barze bind damit es deſſelben für und für gewohne / und t Rauschen oder Getümmel nicht scheue. Wann nun dreyjährig ist / so soll man es alsdann recht z men / und zu welcher Arbeit man wil / anziehen u gewöhnen. Auch soll der / so mit Pferden umbge

s Alter der Pferde lernen erkennen / damit er also
jedes Pferd seiner Stärcke nach wisse zu beladen.
as Alter aber der Pferde pfleget man an Füssen / an
ifften / insonderheit aber an den Zähnen zu erken-
n. So ein Pferd dritthalb Jahr alt wird / so ver-
fft es zum ersten die vordere mittlere Zähn / zween
n und zween unden. Wann sie aber beginnen zu
mmen ins vierte Jahr / so werffen sie die jenigen /
che man Hunds-zähn nennet / aber sie wachsen wie-
umb auß. Ehe sie das sechste Jahr erreichen / so
rffen sie abermal andere / genannt die Mahl-zähn.
n sechsten Jaht komen die erste außgefallene Zähn
der. Im siebenden seynd sie wieder alle gewachsen
d erfüllet. Von der Zeit an mag man nicht wei-
s wissen / wie alt das Roß seye / dann daß man eine
gewöhnliche Schwärtze im zwölfften Jahr an den
hnen sihet. Je älter aber ein Pferd wird / je län-
ihm die Zähn auch wachsen / außgenomen etliche /
lche sich von wegen des täglichen Biß abstossen /
nn sie von Tag zu Tag alten. Im siebenzehenden
ahr pflegen den Pferden gemeinlich die Schläffe
zufallen und Gruben zu bekomen / die Augbrauen
hen an zu grauen / traurig und melancholisch an
r Stirn zu sehen / sie werffen den Hals nieder / seynd
ul am gantzen Leib / die Augen erstarren / das Haar
rd ihnen grau / sonderlich wann sie kestenbraun /
wartzfarb oder anderer Farb seyn / welche etwas
nckel ist. Die weissen werden Apffelgrau und et-
as dunckel / bekommen viel Runtzeln in den oberen
ffzen / und solche Zahl der Runtzeln soll die Zahl der
ahren anzeigen. So ihnen auch ihr Haut ergriffen
n dem Fleisch gezogen wird / und nicht bald wieder
ihr statt oder platz fahret: das Widerspeil geschiht
den jungen Gäulen. Sonderlich aber stehet einem

Stallknecht wol zu/ daß er gut sorg habe/ damit
Pferde gesund und unpresthafft bleiben: So er d
sihet/ daß seine Gäule gesund seyn/ und doch gl
wol abkommen und mager werden/ soll er ihnen
ihr Futter und Habern/ geröstet Korn zu essen ge
oder gestossene Gersten/ zweymal so viel fürschüt
sie alle Tage über den gantzen Leib reiben lassen/ d
das stätige reiben und anrühren ist ihnen viel be
dan viel Speiß und Futter. Damit aber die Pf
wol an Nahrung zunemen/ und gesund bleiben
trefflich/ daß man ihnen gut Pulver under das F
ter mische/ dergleichen sonderlich folgendes höch
rühmen/ als mit welchem Hr. Hagel/ gewesener
stellter Bereuter der Loblichen Universität zu Ba
die Pferde sehr *vigoureux* erhalten; Man neme
tzianwurtz ein pfund/ Fönum Grăcum ein hal
pfund/ Schweffelblumen vier loht/ Wachholderb
ein halbes pfund/ Teuffelsdreck zwey und ein h
loht/ geraspelt Hirschhorn vier loht/ Haselwu
Eberwurtz/ Tormentillwurtz jedes acht loht/ An
licawurtz drey loht/ Eisenkraut ein halb pfund/ S
peter so präparirt ein halb pfund/ die Kätzlein an
Haselstauden (*Juli corylini*) ein pfund: Diß verf
man alles zu einem Pulver/ und gebe davon d
Pferd in dem Futter; Man kan auch rohes *Anti*
nium darunder mischen. Ein ander bewährt Pfe
oder Roß-Futter ist dieses: Man nemme Fön
Grăcum ein pfund/ Eberswurtz ein pfund/ Entz
ein halb pfund/ Schweffel ein vierling/ Lungenkra
ein handvoll/ Hanffsamen und Wachholderbeer je
zwo handvoll; Alles zusammen gestossen/ und d
Pferd allezeit/ was man zwischen fünff Fingern f
sen kan/ under das Futter mischen; Es erhaltet
Pferde bey gesund- und starckem Leib. Hr. Baron v

Hod

chberg hat seinen Pferden vor alles anders nichts
nur die blossen gedörrten und gröblich zerstossen
Wachholderbeere under ihrem Futter geben/ und
ihnen allezeit wol angeschlagen/ daß sie der ande-
nicht bedörfft haben. Wann man einen Saltz-
haben kan/ ist es gut/ daß man sie bißweilen da-
lecken läßt. Etliche wollen/ man soll ihnen jähr-
einmal die Sporen-Adern schlagen/ und ihnen
Blut im Futter zu essen geben / auch einmal den
chen mit einer Flieten picken lassen; im Frühling
mans frühe / gezäumt / ein wenig an die Sonne
en / und wie das Ubertreiben im Räisen schädlich/
ist ihnen auch der allzugrosse und langfeyrende
ßiggang keines wegs gesund. Am Räisen soll
n sie nicht übertreiben / Mittags mehr Heu als
bern/ und Nachts mehr Habern als Heu geben/
ttags bißweilen Wein und Brot; wañ die Pfer-
auf der Räise stallen wollen/ soll mans nicht hin-
n; Brechet frühe desto zeitlicher auf / und kehret
ends desto eher ein. Im Majo soll man die Pferde
g buchenes Laub essen lassen/ so werden sie schön
tt und gespiegelt von Haaren/ die Schenckel soll
n alle Morgen mit nüchterm Speichel streichen.
b gute Füsse zu erhalten: Nim̃ eine schweinerne
hwarten / lege die in Brunnwasser / salbe alle
orgen und Abend den Huff damit: Oder nim̃
nig / Unschlit und Wagenschmiere / alles under
ander gethan/ die Füsse damit bestrichen und ein-
chlagen; Oder reibe die Füsse im Aprillen offt mit
rckensafft. Der Schwam̃/ so an den Lindenbäu-
n wachset / in der Pferde (oder anders Viehes)
Wasserschaff gelegt/ daß sie allzeit davon trincken/ soll
alle ihnen auffstossende Kranckheiten dienen.
n Räisen lege under den Sattel ein Tuch / so im

Frühling in Froschleich getunckt/ und von sich se
getröcknet worden ist/ so wirds nicht auffgeschw
Den Muht und das Hertz den Pferden zu erhal
und zu erwecken/ stimmen alle *Authores* einhellig
sammen/ daß wann man das Netzlein/ darinn
Füllen gebohren worden/ dörre/ zu Pulver mac
und gebe es dem Pferd im Futter zwey- oder dr
mal/ soll es bewährt seyn. Die Kornblüte thut a
nicht geringe Würckung. Was die Saurhafft
keit zuwegen bringet/ wollen wir eines vornehm
Chymici Secret hier anzeigen/ daß man ein Pferd
confortiren könne/ daß es auf 30. oder mehr Mei
oder aber drey Tage lang zu reuten ist/ daß man
wie sonst gebräuchig/ nicht darff füttern/ aber d
muß mans trincken lassen/ und das seye wahrhaff
probirt: Nimm *Astrantia* oder Meisterwurtz u
Beerwurtz jedes zwey loht/ Eberwurtz drey lo
stosse es zu subtilem Pulver/ vermenge es mit ei
handvoll Habermeel/ feuchte es an mit starck
Brandtenwein oder Malvasier/ thue darzu ein gr
Zibeth/ und den Safft auß einem Knoblauchshaup
mache einen Täig darauß/ und backe drey Küchl
davon auf einem heissen Ziegelstein/ und wann d
Pferd lauffen soll/ so nimt man einen Kuchen/ sto
ihn gar subtil/ giesset Brandtenwein darauff/ v
machts in ein Schwämlein/ legts dem Pferd i
Holgebiß oder Mundstuck/ so wird es sehr muht
und wil immer fort; in dem letsten Futter vor i
Räise gib ihm auch ein wenig zerschnittene Meist
wurtz und Eberwurtz/ ein solches Pferd ist/ na
Brauchung dieser *Confortation*, auf 32. Meilen
loffen/ jedoch getruncken/ und ist auch hernach gesu
worden. Ein Pferd/ das Wein trincket/ wird muht
und daurhafftig davon/ und erzehlet *Philip. de Co*
min

es in seinem *Commentario*, daß/ alß einsmals sein
s und abgemattetes Pferd nach der Schlacht bey
rthelery, zwischen *Ludovico XI.* König in Franck-
h/ und Hertzog Carl von Burgund/ über einen
asser-Eymer voll Wein komen/ und solchen auß-
offen/ es also erquickt und hurtig davon worden/
es vorhin niemals gewesen. Oder auf eine ande-
Weise: Nim Habermeel einen becher voll/ alte
le weiche Schaaf-käse auch so viel/ und halb so
l Eberwurtz/ knette es alsdann alles zu einem di-
n Teig under einander/ formiere Kugeln darauß
es halben Hüner-ey groß/ dörre solche im Schat-
/ dann machs zu Pulver/ und thue jede Kugel in
sonderbares Papier/ gibs dem Pferd Morgens/
ittags/ Abends und Mitternacht im Feld oder
f der Räise ein/ so kanst du zwey oder drey Tage
o reuten/ und in kein Wirthshauß/ wo du nicht
rne wilt/ einkehren. Noch ein anderes Mittel zeigt
ermeldter *Author* an/ welches/ wie er berichtet/ ein
olerfahrener Kriegsmann gebraucht habe; nemlich:
r nam Eberwurtz ein pfund/ H. Geist-wurtzel/
eisterwurtz/ Peterlein-wurtz jedes ein halb pfund/
ilsam-Kraut und Wurtzen zusammen zwölff loht/
ibernellenwurtz acht loht; diß alles dörrete er gar
ol/ machte es auf das kleineste zu Pulver/ sichtete es
urch ein härenes Sieb/ mischete hernach darunder
ntzianwurtzel/ und so viel des Pulvers alles mit
nander/ so viel Waitzen- oder Rocken-meel/ vermen-
ete es gar wol/ goß starcken Brandtenwein darüber/
viel/ daß er einen rechten Täig darauß machen kon-
e/ auß diesem formierte er Kugeln/ so groß als ein
Hüner-ey/ ließ sie von sich selbst eintrocknen/ wann er
nun etwan eilend fort mußte/ und nur eine Stund
uvor haben konnte das Pferd zu füttern/ so mengte

er zu dem Futter so viel Kugeln/ so viel Meilen
desselben Tages reuten mußte/ und gabs dem Pfe
zu essen/ so konnte er solches / ohn alle Gefahr d
Pferdes/glücklich verrichten/dann diese Stück stär
ten und bekräfftigten das Pferd dermassen / daß
ohne Bemühung/und ohne/ daß es ihm sauer wurd
geschwind/ als wie es immer lieffe/ konnte fortkom
Daß ein Pferd lustig bleibe und nicht müde werd
Nim die Wurtzen von Eisenkraut / binde sie de
Pferd ins Gebiß/so hat es ein feucht Maul/ ist lusti
und wird nicht müde. Daß ein Pferd auf einer we
ten Räise nicht erlige: Nim Terpentin/ gutes alte
Schmeer/ und so viel Hirschen-Unschlit/ so du es h
ben kanst/ darunder / nim darzu Grünspon / als a
das dritte theil / und Honig darzu / mache es bey
nem Feuer durch einander / daß es nicht zu dün
werde / und sich wol mische / und alle Nacht in d
Herberge so raume dem Pferd die Hüffe wol au
und schlag ihm mit dieser Salben ein/ so wirds nich
mangelhafft. Daß ein Pferd frisch und gesund ble
bet/ nim Alantwurtzen und Liebstöckelwurtzen jede
ein halb pfund/ pülvere sie / und gib dem Pferd a
einmal ein löffel voll zu fressen. In dem Elsaß h
jemand dieses bewährt befunden: Nim Entzian dre
pfund / Schwalbenwurtz / Hirschenzungen-blätte
jedes zwey pfund/ Meisterwurtz ein pfund/ alles z
Pulver gestossen. Ein herzliche Panacea Hippiatric
oder Pferd-pulver / umb selbige gesund zu erhalter
und so sie kranck zu curieren / lehret der fürtrefflich
Stallmeister Hr. von Solleisel in seinem *Veritabl*
parfait Mareschal Cap. 85. *&* 86. welche nichts ander
ist/ als *Hepar Antimonii*, nemlich/ Nemmet spitzig
Spießglaß/ verstosset es groblecht/ nemet Salpete
vom anderen Sudt/ sintemalen der weisse und geläu
tert

gar starck ist/ von einem so viel als vom ande-
zerstoß ein wenig den Salpeter/ und vermische
mit Spießglaß in einem eisenen Hafen oder ge-
enem Mörsel / dergestalten / daß die zween drit-
l des Hafens leer bleiben/ zünd es mit einem glü-
den Brandscheit oder Lunten an/ und rühr es ein
nig eben mit dem Brandscheit durch einander/ da-
es sich recht anzünde; laß die Matery durch ein-
er kochen/ biß daß sie wieder kalt worden. Zu die-
Bereitung wird kein ander Feuer erfordert/ als
jenige/ welches zu aufferst an der Kohlen ist/ da-
die Materien angezündet werden. Stürtze den
örsel umb/ damit er herauß falle/ so wird das Epar
underst / der Salpeter aber / welcher sich nicht an-
ündet hat mit den Unreinigkeiten des Spießgla-
oben auf seyn/ welche zwey leicht von einander zu
eiden / sintemalen das Epar glantzet wie Glaß/
er sehr dunckelbraun seyn soll / so es anderst/ ist es
ht recht gemacht. Für das Pferd muß man das
ar Antimonii nicht waschen/ dann ihm viel von sei-
Krafft genommen wird; was die Schlacken be-
fft/ welches das jenige ist/ welches oben auff schwim-
et/ muß man dieselben zu einem anderen Gebrauch
yseits legen: Von diesem Epar könnet ihr zwo un-
n gepülvert under dem Habern oder den genetzten
leyen den Pferden 14. Tag lang oder 3. Wochen
igeben; Solches wird den Pferden/ so unlustig zu
sen sind / den Lust wieder bringen / die Würm töd-
n/ zu Heilung der Wunden befürderlich seyn / die
Pferd / welche nicht zu Leibe kommen können / feißt
achen / den Wurm und die Raud heilen/ wie auch
as Geblüt reinigen / die Gäng öffnen / den Hu-
en stillen / und guten Athem zuwegen bringen.
Die Würckung dieses Mittels empfinden die Pferd

nicht/ massen es durch eine unempfindliche *Transp*
tion würcket/ indem es durch eine Durchdringun
innerlichen Gliedern ein Pferd erfrischet / im geri
sten nicht purgieret / wann die allgemeine Med
der Pferde in einem Mittel bestehet/ ist sie gewiß
diesem anzutreffen / inmassen sein Gebrauch aller
neue Tugend und Eigenschafften an das Liecht b
get. Können also alle Liebhabere des Spießgla
Tugenden mit grossem Nutzen bey den Pferden
bedienen. Wann man in obacht nemmen wil/ ob
durch eine unempfindliche *Transpiration* würcket/ w
man solches bey Strieglung des Pferds gewe
werden/ sintemalen es mehr als halb noch so viel U
reinigkeiten als vorhin haben wird/ weilen der G
brauch dieses Spießglases / indem er das Blut r
niget / den Unraht der dritten *Coction* durch
Schweißlöcher in der Haut herauß treibet/ welch
die jenige Dünste sind / die das Geblüt anstecke
dessen der mehrere Staub und Unraht / welcher si
in währendem Gebrauch bemeldten *Eparis Antimo*
under dem Haar wahr auffhält / und vorhin nic
hatte / ein gewisses Kennzeichen ist. Diese herzlic
Würckungen obigen Pulvers bestätiget auch in d
Miscell. Curios. Dec. II. Ann. VI. Obs. CXLI. p. 202. m
seiner Experientz Hr. *D.* Ernst Sigm. Graß/ *Physic*
Javera-Silesius. Oder/ wann man ein Pferd bey s
ner Stärcke behalten wil / wann kein Habern z
bekommen; Nim Meisterwurtzen/ Gerstenmeel
viel du wilt/ hart-gesottene Eyer/ stoß es durch ei
ander/ menge Brandtenwein darunder/ mache klei
Kuchen darauß/ und gibs dem Pferd zu essen/ es b
haltet seine Stärcke/ ist gut im Kriegswesen/ sonde
lich vor einer *Action.* Daß ein Pferd nicht müde wer
de/ wañ man räisen muß/ so nim Wegwartenwurtz
gi

ihm alle Nacht und Morgen / wann du räiſeſt/ gute handvoll zu eſſen/ wann aber die Räiſe voll- cht iſt / ſo nim̃ Haberſtroh / ſiede es im Waſſer/ darnach das Waſſer und Strob/ und waſch ihm Füſſe damit/ iſt gar bewährt. Daß ſich ein Pferd t übereſſe noch übertrincke / nim̃ drey Hüner- gen / wie ſie auß den Hünern genommen wer- / ungewaſchen / dörre ſie / und ſtoß ſie zu Pulver/ nn du den Roſſen das erſte Futter gibeſt/ ſo miſche arunder/ darffſt es nur einmal brauchen. Wann n feißte Roß haben wolle/ ſetzet Hr. *Joh. Battiſta Caliberto*, ein Italiäniſcher Oberſter zu Pferd / der hernach bey Jh. Dl. Ertzhertzog Leopold Wil- n auffhielt/ in ſeinem Tractat *Nel Cavallo del ma- gio*, folgenden Underzicht: *Ein Pferd in vier oder* os Tagen feißt zu machen / ſoll man es täglich orgens und Abends mit warmem Waſſer/ darin- Hirſen-meel temperirt iſt / tränckẽ; und dieſe gende Artzney hat eine ſolche Tugend / daß es fett chet/ und ſo wol die Pferde als die Maulthier ge- d und friſch erhält; als: Nim̃ Enzian / runde oblwurtz / ſchöne klare Myrrhen/ geſchaben Helf- bein / Lorbeer eines ſo viel als des andern/ ſtoß es zu Pulver/ thue darzu geſtoſſenen Yſop / Bo- z und Roſinlein drey untzen/ miſche alles zuſam̃en/ d mache Pillulein darauß/ laß eine Untzen davon weiſſen Wein erwallen/ und gieß es dem Pferd ein. tem ein Roß fett zu machen / nim̃ wilde Salbey/ rähenfuß und Sevenbaum/ dörre es und machs zu ulver / wirff zu zeiten eine kleine Handvoll auf das utter/ ſo nimt es am Leib zu/ trinckt ſich auch nicht rähe. Jtem laß Seidenkorn ſieden / und gib dar- on alle Morgen dem Pferd zwey Küpflein voll/ es iſſet es gerne.

Das Zweyte Capitel.

Von allerhand Kranckheiten der Pfer den/und wie dieselben glücklich zu heilen.

WIr haben zwar in vorigem Capitel gelehr wie der Pferden Kranckheit zu verhüten sonderlich durch eine *Panaceam* auß Spieß glaß / welche auch die gegenwärtigen Kranckheite trefflich wiederumb verjaget. Dieweilen es aber a lerhand *Species* der Mängel der Pferden gibet / d auch mit sonderbaren und wol-*experimentirten* Art neyen zu vertreiben / als wird der Leser uns vor gu halten / wann wir nicht die schon entdeckten und g druckten/sondern in bewährten *Manuscripten* (so un durch vertraute Händ auf sonderbare *Favor* seyn communicirt worden) gefündene Artzneyen / dere ein zimlichen Theil wir selbst gesehen glücklich an schlagen/ nächstfolgends offenbaren.

1. Wann ein Pferd das Fieber hat/ welches un der andern Zeichen an den kalten Ohren zu erkenne und daß der Harn sich verzingert/ so ist dieses ein für trefflich Kühl-Tranck: Man neme von zween Reb wellen die Aschen gesäubert/ und gieß ohngefehr zw Maß Brunnwasser darüber/ und sechte es noch ein mal/hernach thue darzu Saffran für zween Groschen Lorbonen fünffzehen / Baumöl ein vierling / miſch es wol/ und schütt es dem Pferd des Tags zweyma ein / Morgens und Abends / so hilfft es / und ist be währt. Ein wenig verändert ist auch folgends: Neme das Weisse von 6. Eyern/ ein halb pfund Baumöl/ ein halb Maß obgedachter Rebwellen-aschen-Lau gen/ mache es under einander / und schütte es dem Pferd Morgens frühe nüchtern ein.

2. Wann

2. Wañ die Pferd nicht fressen wollen/ sie seyen
nck wie sie wollen/ so ist folgend Tranck bewährt:
m Bibergeil pulverisirt für vier kreutzer/ Coloquin-
/ Saffran / Teuffelsdreck / Sevenbaum jedes für
kreutzer / *Fœnum græcum* für vier pfenning; alles
gutem Bier gesotten in einem neuen Hafen/ und
n Pferd auf einmal eingeschüttet. Wie dañ auch
ffelsdreck allein mit dem Gebiß dem Pferd ins
aul gebunden/ alle Tag ein halb Stund/ alle böse
chtigkeiten von ihme außtreibet. Auch gut für
Wurm ist.

3. Wann die Pferde gantz versteckt sind / und
chstößig wollen werden: Man neme die harten
ßschalen/ und wann der Müller den Mühlestein
auen hat/ so schütte man einen grossen Sester auf/
r so viel man hat/ lasse es mahlen/ gebe dem Pferd
orgens und Abends ein guten Eß-löffel voll under
n Futter/ es hilfft.

4. Ein schöne und bewährte Kunst für blaue/
be Augen / auch gar die Felle der Pferden zu ver-
iben: Nim̃ mager Rindfleisch von einem Bäck-
n/ oder sonsten/ schneide dünne Schnittlein/ saltze
drey oder vier Tag/ laß es im Saltz ligen/ hernach
rze es/ machs zu Pulver / und blase das Pulver
t einem Federkiel in die prästhafften Augen/ ist ein
fflich und bewährt Mittel.

5. Wann ein Pferd müde oder zu rähe ist: Ist
ch Oeffnung einer Ader / dieses Pulver zu essen
er zu trincken zu geben: Man nemme die Brühe
n dem eingesaltzenen Schweinen-Fleisch und Ei-
ene Kohlen/ ein gestockte Milch / und ein handvoll
Saltz/ zerstoß die Kohlen zu einem Pulver/ darnach
u alle Stück zusam̃en in einen Hafen/ und brenne
zu Pulver/ und gibs dem Pferd das zu rähe ist/ wie
gemeldt/

gemeldt/zu essen. Es ersuchet dem Pferd den gantz
Leib. Item/ wann ein Pferd zu räbe ist/ so gib ih
Eisenkraut in kurtzem Futter zu essen / das hilf
Oder / wann man Küchlein bacht/ so nim den A
ken der überbleibt/ und schütte ihn auf ein Gesch
voll Wasser/ und lasse ihn darauff stehen / nime i
darnach wieder herab / und laß das Pferd dassel
Wasser trincken/ so ist ihme wol geholffen.

6. So ein Pferd die Bünschin hat / so stecke ih
Christwurtzen vornen an den Halß oder Brust/
zeucht sie die Geschwulst darauß; wann aber die G
schwulst nicht wegweichen wil/so mache ein Schwei
bad/ siede drey Strangen Garn in der Aschen in
nem Hafen oder Kessel/und lege es ein Tag drey- od
viermal auff. Es ist probirt. Ein andere Kunst f
die gelbe Hünsch : Nim Helffenbein / Holwurtz
Osterlucey kraut / Majoran / Entzian / Lorbohn
jedes ein loht / Theriack zwey loht/ dem Pferd d
Sporz-aderen geschlagen ; diese Stück rein gepü
vert/ und den dritten theil in einer halb Maß weiss
Wein so lang ein Ey lind siedet/ gesotten/ kalt werde
lassen/ und dem Pferd neben drittem Theil Theria
eingegeben / und das drey Morgen nach einande
Item / Gersten gesotten zwo handvoll / hernach in
frisch Tranck gelegt. Hünschkraut ein Ring darau
gemacht/ und auch ins Tranck gelegt/ hilfft.

7. Wann ein Pferd geschwollene Bein hat / s
nim weisse Thannen-rinden / auch die Thañzapffen
siede sie in einer Laugen/ und wasche die Bein dami

8. So einem Pferd ein Glied schweinet : Nim
Brenn-nesseln/ und reibe das Glied darmit/ darnac
nim etliche lebendige Krebs/ stoß daß sie Wasser ge
ben/ und mit dem Wasser gewaschen/ hilfft wol.

9. So ein Pferd von dem Sattel oder Komme

druckt ist worden: Nim Brunnkreßig / siede den-
bigen/ und schlage es so warm darauff/ als es das
ferd erleiden kan / so verstellt es die Geschwulst/
d heilet die Bäulen. Item Flöhkraut oder Wasser-
ut (*Persicaria*) durchs Wasser gezogen und über-
legt/ ist bewährt. Item ein Nürenberger-pflaster
ffgelegt/ ist auch gut.

10. Wañ ein Pferd den Strangel oder Strang
t / wann es nur nicht außgebrochen ist / so verlaß
ohtberger Schmär / oder Speck / und setze ihm ein
orn an die Ohren / und schütte ihm ein löffel voll
rein / als warm du es am Finger erleiden magst/
ue es zween Tag allemal zweymal/ hilfft wol.

11. Wann ein Pferd rotzig / lungsüchtig oder
auptmördig ist / so gib ihm viel Schlangenkraut
essen/ ist gar gut. Item/ gib dem Pferd Gersten/
arunder Harn von einem jungen Kind / und laß das
Pferd in einem fliessenden Wasser trincken. Item/
ib dem Roß allwegen Hanffsamen under dem Fut-
r zu essen/ so viel du zwischen fünff Fingern halten
anst/ und das so offt du es fütterest/ biß es nachlaßt.

12. Wann ein Pferd die Würm beissen: Nim
ßig und Eyerschalen/ Ruß und Pfeffer/ stoß alles
usammen / und gib es dem Roß ein / so sterben die
Würm alle mit einander.

13. Daß kein Mucke oder Bräme auf kein Roß
der Vieh sitzet: Nim sechs Fisch-Gallen/ sechs Re-
gen-würm / ein handvoll Wermuhtkraut / und ein
ierling Leinöl; diese Stück durch einander gestos-
en/ und auf ein rauch Tuch gossen; und die Roß oder
as Vieh damit abgewaschen oder gestrichen. Es ist
ewiß und probiert. Dieses Stuck hat jemand mit
ich auß Segedin auß Ungern gebracht.

14. Wann ein Pferd räudig ist: Nim Ancken
und

und Schmär jedes ein vierling/ Schweffel/ Ala
Queckſilber jedes ein loht/ Kupfferwaſſer drey lo
Silberglätte zwey loht; alles durch einander ger
chet / die Rüfen zuvor mit einem Span abgerieb
darnach geſalbet / ein heiß Brett darwider gehe
das heilet gar bald.

15. Für die Feigwartzen der Roſſen oder Vie
Nim̃ ein handvoll Schellkraut dürr oder grünes/
handvoll reine Aſchen/ ſiede es in anderthalb M
Waſſer/ den dritten theil eingeſotten / ſichte es dur
ein Lümplein/ wäſche es mit leinenem oder wullen
Lumpen ein Tag zweymal/ am dritten Tag wirſt
es mit Wunder erfahren.

16. Für allerley Ungenannten oder Würme d
Roſſen/ wie böß ſie ſeyen: Nim̃ die mittelſte Rind
von Aſpen/ Kreiden/ Knoblauch / Eicheln / Salbe
Weißwurtz/ Bilſenſamen/ Sevenbaum und Enzia
eines ſo viel als das ander; dieſe Stuck müſſen al
zu pulver geſtoſſen/ und dem Roß auf dem Futter
eſſen geben werden/ und darauff zwo Stund wed
zu eſſen noch zu trincken geben/ und das drey Tag na
einander/ ſo iſt es geſund ohn allen zweiffel/ und da
Roß mit warmem Küh-harn gewaſchen / ſo über
komt es ein gantze Haut/ und iſt geſund. Ein ander
für den Wurm: Nim̃ Meiſterwurtz/ Eberswurtz
Peſtilentzwurtz / Beerwurtz / Schwartzwurtz eine
ſo viel als des anderen / pulveriſirt / dem Pferd drei
Morgen nach einander nüchtern drey löffel voll un
der dem Futter geben / ſelbigen nicht trincken laſſen
biß es das Futter geeſſen / gib ihme Mittags und
Abends drey löffel voll des Pulvers under dem Fut
ter; mache eine Salbe / nim̃ ein wenig Honig / ein
loht Mercurii / ein loht weiß Meel / ein meſſerſpitz
voll Saffran / ein quintlein Lorbeer-meel / dieſelbe
in

die Bäulen geschmiert/ ist bewahrt. Der Wirth
m Neuen Hauß nahe bey Basel hatte diese bösen
Schäden und Wurm an den Pferden mit folgendem
Mittel geheilet: Nim ein viertheils pfund weissen
senicum, *Auripigmentum* oder rohten *Arsenicum* ein
erling/ Schweffel ein vierling/ machs durch Honig
einem Sälblein/ und gib dem Roß zuvor/ ehe du
e Bültzen ansalbest/ drey Morgen nach einander
ämische Gembswurtzen zu essen/ dann es treibt
n Wurm herauß/ du kanst ihme auf ein loht ge-
chter Wurtzen gepulverisirt mit Brot/ oder sonst
ie man kan/ eingeben/ hernach kan man drey mal
underschiedlichen Tagen die Bültzen dreymalen
schmieren/ und zuletst mit Baumöl. Dieser Wirth
ab ihnen auch von folgendem Pulver/ wann sie den
Wurm hatten/ als zerstossenen Sassafras/ Salsapa-
llen/ Frantzosenholtz und Menschenbein jedes ein
alb pfund.

17. Wann ein Pferd keichet oder schnupffet/ so
b ihm Kleyen oder Grüsch zu essen drey Tag nach
nander/ das hilfft.

18. So ein Pferd nicht stallen kan: nim dem Roß
n Wartzen an vordern Beinen/ gibs ihm auf einer
Schnitten Brot zu essen. Führe es in ein Schaffstall.

19. So ein Roß hauptmürtig ist/ nim Thann-
pffen und grosse Ameisen in ein Sack/ und siede
e wol/ darnach gib ihm dasselbige Wasser zu trin-
en/ und vom Birenbaum der Mistel zu einem pul-
r gestossen/ und in dem Futter zu essen geben.

20. So ein Roß mänig wil werden/ ist trefflich
Basel befunden worden folgender Stein: Man
ñe weissen Vitriol zwey loht/ Berg-Alaun drey
ht/ Armenischen Bolus ein halb loht/ *Lithargyrium*
uri oder Goldschaum ein halb quintlein; alles mit

Eßig

Eßig zu einem Stein eingesotten/ und hernach d
von ein quintlein in Wasser vier und ein halb l
oder ein halb Gläßlein voll Wasser zerlassen/ und
den Augen gebraucht. Item/ nim̃ ungelösch
Kalch/ schütt Wasser daran/ und rühre es durch e
ander/ laß es dann wol sieden/ und thu das Wa
in ein Scheerbecke/ thue dann drey loht *Salis arm*
niaci darzu/ rühr es wol under einander/ und schwe
das Becke allemal umb/ biß das Wasser blau wi
thu es in ein Glaß/ und vermachs wol; das Wa
vertreibt alle Fell in den Augen/ und heilet wol/ a
die trüben Augen/ sonderlich so man mehr Salm
darzu thut. Item/ von gemeines Saltz einen Kn
len in dem Mund nüchtern gehalten/ und herna
dem Roß in die Augen gespritzt/ ist gut für tri
Augen-Fell. Item/ nim̃ ein Ey/ sieds hart/ u
machs am Spitz auf/ und thu ein wenig Ruß u
ein wenig Saltz darein/ stells auf ein Glut/ und l
ein wenig erkalten/ brenns darnach zu pulver/ u
blase es dem Roß in die Augen. Ein ander treffli
und approbirt *Remedium* für trübe Augen/ oder w
ihnen etwan von Stossen oder Schlagen ein F
wolte wachsen: Nim̃ under einer Nußschalen v
Hundsschmaltz/ drey oder vier tropssen Reckholde
öl/ und zerschmeltze es/ und gebrauchs dann nach gu
befinden/ dann wann das Fell schon überhand w
nemmen/ oder schon genommen hätte/ so kan m
ein paar Tropffen Oel mehr darunder schütten.

21. So ein Roß räudig ist auffm Schwantz od
in Füssen/ nim̃ Queckssilber/ alt Schmär/ tödte da
Queckssilber/ und mache es under das Schmär/ un
nim̃ Ruß/ Schweffel und Spongrün/ mache da
under einander/ und wasche das Roß wol mit ein
scharffen Laugen/ laß es trocken werden/ und m

diese

ſer Salbe geſalbet: Nim jedes ein loht/ zerlaß es
der einander/ und ſchmier es darmit/ hebe etwas
iſſes dargegen/ daß es wol einſchlieffe/ es hilfft wol.
22. Wann ein Pferd vernagelt iſt/ und ihm der
ter oben am Säum außbricht: Nim ungelöſch-
n Kalch/ und ein löffel voll Honig/ ſiede es under
ander/ und binde es ihm auf/ da es offen iſt/ und
u Hänffen Werck darein/ und leg es ihm über ſo
rm als es leiden mag/ laß es darüber ligen drey
ag lang; Man mag es wol reuten wann es noht
ut/ es ſchadet ihm nicht.
23. Für den Horn-klufft: Schneid dem Pferd an
yden Seiten auf biß auf den Kern mit einem heiſſen
ſen/ und nim Weyrauch des beſten/ auch Honig
d Bley weiß eins ſo viel als das ander/ binds in
n Hornklufft mit Hänffen-werck/ mach der Pfla-
r drey/ brauch alle Tag ein friſches/ darnach nim
ley weiß/ und ſchneid es dünn/ ſo lang die Wunde
/ binde es darein/ ſo überwachſt der Kern bald/ dar-
ch nim Wachs und Böcken-Unſchlit eins ſo viel
s das ander/ auch ein vierling Leinöl/ zerlaß dieſe
tuck under einander/ und ſchmier den Huff alle
ag zweymal/ ſo wachſt das Horn gar bald wieder/
d vergeht der Hornklufft gar hinweg.
24. Wañ einem Pferd der Kern außgeht/ ſo nim
ch ungelöſchten Kalch und das Weiſſe von fünff
yeren/ miſche es mit Eßig/ mache ein Täiglein
rauß/ nim auch halb ſo viel Honig darzu; dieſe
ſtück alle mit Hänffen-werck darüber gelegt/ ſo
rd es hart/ und geht hinderſich hinweg und heilet.
25. Wann einem Pferd der Kegel verruckt iſt/ ſo
m Bachofen-Läim/ ſtoß ihn gar rein/ auch Eßig
d Honig vier oder fünff löffel voll/ ſiede dieſe Stück
e under einander/ daß ein Täig darauß werd/ und

schlags dem Pferd darüber mit einem Tuch so war
als du es leiden magst/ laß es drey Tag darob lige
es hilfft ihm/ und ist bewährt.

26. Eines Schmids nahe bey Basel Roß
Wund-salbe für die Pferd: Nim für ein Grosch
Alaun so gebrennt und gestossen / ein halb pfu
Silberglätte auch rein gestossen/ zwey loht Spo
grün gestossen/ für ein Batzen Kupfferwasser gest
sen/ das Weisse von zweyen Eyeren/ ein quart Eßi
und ein gut Glaß mit Honig; Ist bewahrt/ wañ
Pferd vernagelt ist/ auch wider böse Huff/ Gewäch
Gliedwasser/ und andere Geschwulsten. Item
Geschwulst so von dem Sattel kumt: Nim roht
Bolus/ das Weiß vom Ey und Eßig/ überschmier
Geschwulst damit/ es hilfft über Nacht.

27. Für die Feiffel: Erstlich stich dem Pferd be
de Ohren auf innwendig / biß daß es schweißt/ u
nimm ihm die Feiffel/ oder laß es den Schmied thu
und nimm ein Maul voll Saltz/ und speye es ihm
beyde Naßlöcher / darnach so schneid dem Pferd
Griebe kreutzweiß auf zu underst / so wird dem Pfe
geholffen / gib ihm ein Schnitten Brot mit Sa
darauff zu essen. Ein anders für die Feiffel: Nim
frischen Menschen-koht / binde es dem Roß auf d
Mundstück oder Gebiß / und hefftе den Gaul w
auf / daß der Koht gange/ und laß ein halbe Stu
also stehen/ darnach reute das Pferd eine weil/ es wi
gesund. Gemeldter Koht ist auch gut/ wann sich
Pferd übertrincket. Auch wañ ein Roß nicht schli
dern kan/ ist obgemeldtes gut darzu.

28. Einem Pferd ein weissen Blassen zu machen
Nimm ein Schärmauß/ verbrenne sie zu Aschen/ th
Sachs-schmaltz darunder/ alsdann scheere dem R
das Haar sauber ab/ wie du die Blassen haben wil

ma

an muß auch die Blasse klein bicken/ als wann man
räpffete/ und die Salbe fein warm darein gesalbet
ey oder vier mal/ so hat das Roß ein Blassen.

29. Ein Pferd zu färben: Nim̃ rohte Silberglätt
der Apotheck/ die goldfarb ist/ drey loht/ und Kalch
hs loht/ kochs in Menschen-harn und Aschen vom
ärber/ biß es ein Schaum oben gibt/ mit welchem
s Pferd anzufalben. Sihe Hr. Kunckel in der Glaß-
acher-kunst. Item/ nimm ein löffel voll gulden
itharg/ und ein Schüssel voll Kalch/ gelöscht mit
lenschen-harn/ rührs wol durch einander/ daß es
nn werde/ und streichs darnach an ein Pferd oder
f ein Futter. Item/ wann du einem Braunen
er Rappen ein weisse Blassen wilt machen/ so nim̃
uren Wein-eßig/ und rühre Läim darinn/ streich
m Pferd dasselb an die Stirn/ so lang und breit/ als
sie haben wilt/ wanns dürr wird und herab fallen
il/ so streich ihms frisch an/ so lang/ biß ihm Haut
d Haar hinweg etzet/ so laß nach/ und laß es selbst
ilen/ so wächset ihm weiß Haar daselbst. Item/
ilt du weiß Haar schwarz färben/ so nim̃ Kalch und
ilberglätte jegliches gleich viel/ stoß zu pulver/ und
eß Wasser daran/ mache es gleich wie ein Muß/
nd streiche es an die Haar. Item/ nimm fliessend
Wasser zwo Maß/ Gold-glätte/ Eichen-asche jegli-
es ein pfund/ stosse die Glätte und Asche gar klein/
eds in einem glasurten Hafen mit dem fliessenden
Wasser/ biß das halbe einsiede; mit demselben wa-
he die weissen Flecken/ die werden schwartz. Item/
hwartz Haar weiß zu machen: Nimm Schmaltz
on Maulwürffen/ das machts. Item/ schwartzem
Pferd ein weisse Stirn machen: Nim̃ Esels-milch/
aß sie sieden/ thue sie also warm an die Stirn/ davon
eht die Haut ab/ in 15. Tagen wächset weiß Haar.

Item/ zerlassenen Schweffel ist auch gut dem Ro
schwartz Haar weiß zu machen.

30. Ein bewährte Kunst für ein dämpffig Pferd
Nimm ein Igel/ zerhaue denselben zu Stucken/ un
thue ihn in einen hitzigen Ofen / biß alles zu pulv
wird; die zerhauenen Stück müssen in einen erdene
Hafen gethan werden/ und den Deckel mit Laim ve
macht; thue des Pulvers under des Pferds Futte

31. Für die Darmgicht: Nimm Alaun / Im
ber/ Pfeffer/ Lorbohnen jedes drey Messerspitz voll
Eßig/ Knabenharn und Wein jedes ein glaß voll/ w
under einander vermischt/ und dem Pferd zu den Na
löchern eingeschüttet. Ein faul Ey gedörrt hilfft auch

32. Ein bewährtes Mittel die Raud der Pferd
zu vertreiben: Nimm ein theil Schwebel/ nach der
du viel oder wenig machen wilt/ ein theil Kienruß
und ein theil gepulverisirt Büchsenpulver/ mische e
wol under einander/ und machs mit Baumöl zu e
ner Salbe/ ehe und bevor das Pferd so räudig/ schm
ren wilt/ so nim zuvor Schlacken auß des Schmied
Eß / und reibe das Pferd/ wo es räudig/ damit/ bi
das Blut nachgehet / hernacher reibe die gedacht
schwartze Salb mit warmen Händen so du auf eine
Glutpfannen wärmest/ gewaltig ein: Ist probirt
Sonsten von Pferd-Kranckheiten schreibet sehr wo
Reuschlins *Hippopronia*, Pluvinel/ Böhm/ Winter/ &c

Das Dritte Capitel.

Von Eseln und Maulthieren.

AB Equo ad Asinum, von dem Pferd auf den
Esel springen wir anjetzo/ nach dem Sprich
wort und Exempel jeniges Gelehrten / der vo
einer *Professione Academicâ* zu der Stadtschreiberey
beruffen

ruffen worden / und solches jenigem *præferirt*, sa-
nde/ *Melius inibi pasci asinos quàm hîc equos*, Bey
m letsteren sey besser Einkommen / als bey dem er-
n; Solches applicieren wir hier billich / dieweilen
Esel/obwolen es ein verächtlich Thier ist/dennoch
ies der allernutzlichsten/ ja auch unser Heiland dar-
ff einzureuten ihn gewürdiget; Wir bedienen uns
r Eseln in der Schweitz zu allerley Sachen / gleich
e sie auch hin und wider in den Mühlen/im Acke-
n und Karren ziehen / auch die Waaren nach und
m Marck zu tragen/ gar nutzlich. In Franckreich
nd die Wasserträger/ und dienen denen/die das ge-
eine Wasser zum Verkauff herumb führen. Sind
ich desto besser und sparsamer zu erhalten / weil ih-
n wenig Arbeit zu schwär / und ein geringes erfor-
rt wird selbige zu erhalten. Die *Statur*, die man
n ihm ins gemein fordert/ soll groß und ansehnlich/
e Haare glatt / schwärtzlicht oder mäußfarb seyn.
er Leib wird fein gesetzt/ Knochen-starck erfordert.
ie Huffe wil man schwartz und hart/ die Büge flei-
richt/ den Bauch länglicht/ das Geschröte groß ha-
n. Ihm stehet ein außgefülltes Creutz/ ein starcker
nd grosser Halß/und Augen/die wie in Mahomets
Paradeiß an den Weibern seyn werden / fein weit
ffen/wol an. So beschreibet ein Frantzoß die guten
usserlichen Beschaffenheiten eines Esels. Bey uns
Schweitzern wil man sie so haben: Groß vierschrötig
nd starck. Groß-augicht und mit weiten Naßlö-
ern. Lang-halsicht/ breit-brüstig/ hoch-schultericht/
reit-rückicht/ mit zimlich *Posterioribus*. Kurtzschwän-
icht / an diesem Theil schwärtzlicht / zart und lind.
gn Welschland werden ihnen die Ohren vermittelst
ines Scheerleins gar artig gestutzt und spitzig zuge-
chnitten. Das Alter der Esel kennet man an denen

Zähnen/ wie bey Pferden. Weil die Eselin eben
lang als ein Mutter-pferd trägt/ so läßt man sie eb
wie die Pferde-Stutten bespringen. Dieses B
springen aber belangend/ so werden nicht nur Esel
mit Eseln/ sondern auch Mutter-pferde von Esel
belegt. Dabey nimmt man die Zeit des halben Me
tzens in acht/ damit das Füllin am Früh-Jahr kon
me. Wann man Pferde mit Eseln belegen wil/ da
Maulthiere darauß werden/ so nimmt man darz
grade/ hübsche und starcke Müller-Esel / an dene
man einen grossen Kopff/ lange Ohren/ ꝛc. und alle
das/ was wir vor erst beschrieben/ erfordert. Die
nige Pferd-Stutte / welche mit einem Esel soll bel
get und ausser ihren Stand verheurahtet werden/ so
len auch alle hüpsch/ starck und wol gewachsen seyn
Was man im übrigen bey denen Pferden/ da ma
dieses Thier mit seines gleichen beschellet/ in acht neh
men soll / das muß auch bey dieser Ziegel-Art nich
vergessen werden / es mag vor / in oder nach der
Springen seyn. Hierinnen aber hat man doch der
Esel/ der so kurtzer *Statur* ist/ gegen der Stutte/ di
man gern recht groß nimmt / einen Vortheil zu ge
ben/ daß man ihn etwas höher herangehen / und di
Stutte niederer stehen lasse: damit der Esel recht hin
auff/ und mit dem Außhencken dahin könne/ wo e
soll. Wann man wolfeil darzu kommen / und sein
eigene gute Stutten besser brauchen wolte/ darff ma
nur Bauren-Stutten damit belegen/ und ihnen her
nach das Füllin umb die Gebühr abkauffen lassen
Man thut es auch deßwegen desto mehr / weil di
Stutten/ welche von einem Esel besprungen worden
hernach gar selten mehr von Pferden trächtig werden.
Im übrigen ist der Esel ein saturnisches melancholi-
sches Thier/ und hat vom Saturno einen langsamen

Gang/

ang/ und herbe *compacte* Natur/ gleich anderen
aturnischen Sachen/ als Eichen-Holtz und der-
eichen: Die Saturnischen Dinge sind aber gut
lsamisch/ und ist demnach sein erstes Labsal/ nem-
h seine Mutter-Milch/ auch den Menschen über-
ß gesund/ und gibt/ ihrer balsamischen Natur hal-
r/ dem Menschen/ innerlich stäts genossen/ ein viel
sunderes längeres Leben/ weder einige andere
ilch/ woferen der Mensch von Jugend auff sie
niesset/ doch muß zu solchem Absehen die Milch-
ebende Eselin mit gutem Futter fleißig gewartet/
nd alle Morgen/ gleich den Pferden/ wol gestriegelt
erden/ sonderlich aber ist solche Milch eines der
sten Mittel zu der verschrten Lungen täglich ge-
uncken/ heilet solche und das schwindsüchtige Ab-
ehmen des Leibes/ ist auch dienlich zu andern inner-
chen Entzündungen und Schmertzen/ als nemlich
es Magens/ Gedärms/ Nieren und Blasen/ item
u den Schmertzen von Gicht und Podagra/ hält
en Leib offen/ reiniget die Harngänge/ und treibet
ie *Menses*; Dann der Esel ist ein saturnisches/ her-
es/ *compactes*/ starckes Thier/ und gibet also ein star-
kes *Nutriment*, so für *Corruption* erhält/ welches auch
ndere herbe Dinge thun/ wie wir sehen an den Sa-
urnischen Sachen/ als Eicheln/ Galläpffeln/ Schle-
hen/ und dergleichen/ daß sie sehr heilsam sind/ zie-
en mit Gewalt das verletzte Fleisch zusammen/ ma-
hen es herb und *compact*, daß die weich und schlapp-
machende Fäulung nicht mehr daran hafften/ und es
n Wust und Eyter *resolviren* kan; und wer demnach
ine beständige und wol-daurende Gesundheit ver-
anget/ der muß sich eines solchen *Nutriments* befleis-
igen/ das wol widerhält/ und den Leib bey der Her-
bigkeit *conserviret*: Derhalben nicht ohne Ursach von

verständigen Männern dafür gehalten worden/ d
zu dem langwierigen Leben der Altvätter nicht wen
geholffen / daß sie dergleichen herbmachender Din
under ihren Speisen vermuhtlich sich bedienet/ so
derlich der Eicheln / welche neben andern *adstring*
renden Dingen / den Magen gewaltig stärcken / e
beständiges herbes *Nutriment* geben/daß keine Surd
brüche/ Ruhren/ Bauchflüsse/ oder andere *Corruptio*
leichtlich erfolge / wie der Eichbaum mit und an si
selbsten / daß er mit seinem harten *compacten* Hol
an bergichten magern Orten leichtlich viel hunde
Jahr außdauret/da hergegen andere mürbe und vi
feißte Düngung geniessende Bäume viel leichter un
ehender verdärben/ und von Fäulung und Würme
zerstöret werden. Weiter so macht auch die Esels
milch mit äusserlichem Waschen eine schöne zart
Haut und Gestalt / welches *Poppæa* Käisers *Neron*
Gemahlin wol gewußt/ und derowegen ihr Angesich
offt mit solcher Milch gewaschen. Ferner so habe
auch die von Auffsteigen der Mutter geplagte
Weibspersonen gute Linderung von den Haaren un
Huff-schnitzen des Esels / wann solche angezündet
und der Geruch davon empfangen wird / zu gewar
ten : auch ist ein solcher Geruch in schwärer Gebur
behülfflich/ und die Fallsüchtigen oder *Epilepticos* z
erwecken. Das Blut des Esels auß den Adern ode
an den Ohren herauß gelassen/ ist gut wider *melan*
cholische Unsinnigkeit und Raserey/ wann man es in
Tüchlein empfähet und außtrocknet / und hernach
von solchem Tüchlein auf einmal ein Schnitz zweyer
Finger breit und Daumens lang abschneidet/ in *Aq.*
anagallid. fl. phœniceo & fl. hyperic. oder nur gemein
frisch Brunnenwasser leget/ biß es sich davon färbet/
hernach dem tollen Menschen drey Morgen nach ein-

ander

der solch Wasser zu trincken gibt / und ihn wo
öglich darauff schwitzen lässet; es muß aber solches
ittel jährlich frisch in Vorzaht geschaffet werden/
nn es dauret die Krafft solcher Tüchlein nur ein
hr lang; Der Harn des Esels/ wann er distillirt/
d hernach davon ein halber oder gantzer Löffel voll
f einmal in einem *Decoct* von Peterlein-samen oder
t Ehrenpreißwasser (sonderlich wann es 2. oder
mal wieder auf das im Kolben zuruck-bleibende
raut geschüttet/ und wieder davon destillirt wird)
genommen/ ist ein gewisses Mittel wider Grieß/
and und Stein; Der Esels-Koht frisch oder ge-
rret/ stillet das Nasen- oder anderes Bluten/ daran
rochen/ oder damit geräuchert/ oder auch das darauß
brannte Wasser getruncken / welches Wasser-trin-
n auch wider Grimmen und Colic dienet: Die ge-
bte und zugerichtete Haut wird dienlich geachtet
der das Schrecken und Auffahren der Kinder im
chlaff als ein Küssen undergelegt/ wie auch wider
gezieffer/ massen der Esel deßwegen von Läusen
ht geplaget wird/ weil alle herbe Sachen den Wür-
n und ihrer Zernagung von Natur zuwider / wie
den stäts grünenden *Simplicien* zu sehen / daß sie
der von Würmen noch Thieren gefressen / oder
m Frost oder Hitze überwältiget werden. Von
rigen Tugenden sihe den Guldenen Artzney-Schatz.
Die Kranckheiten der Eseln belangend/ ist zu wissen/
ß wann ein Maulthier schwären Ahrtem ziehet/ so
das beste Mittel ihme das Blut zu lassen; wiewol
richtiger wäre/ man mache ihm das Geblüt flüch-
er/ so wurde sich dieses Ubel bald geben. Darzu
n hilfft ihnen/ wann man ihnen eine gute oder ge-
issene halbe Maß Wein / darinnen Oel und Wey-
uch jedes eines Lohts schwär gethan werden/ ein-

schüttet. Der grüne Köhl/ wann man ihnen den
essen gibt/ hilfft dem Reissen im Leib ab/ so ferne
davon geplaget werden. Wird das Maulthier hi
den krämpffig/ so kan man ihm helffen/ wofern ma
Gersten-meel überschlägt/ und die vorhandene G
schwulst/ dann sie äussert sich nicht allezeit/ eröffne
Für das Abnemen/ blöde seyn/ mager werden gi
man ihm als ein Getränck offt wiederholter We
ein loht Schweffel/ der aber gestossen seyn muß/ g
stossene Myrrhen ein quintlein/ ein rohes Ey/ n
Wein wol durch under einander gerührt. Nichts a
ders/ als eben dieses brauchet man diesem Thier f
Husten und Bauchwehe. Schmaltz und Wein pfle
man ihm einzugiessen/ wann er sich sehr ermüdet u
erhitzet hat. Im übrigen wird deren Mängeln/ d
dieses Thier mit den Pferden gemein hat/ auf eb
diese Weise abgeholffen/ wie den Pferden selbsten.

Das Vierte Capitel.

Von den Kühen und Ochsen/ und der Kranckheiten.

DAs Gepräg eines Kopffs des Viehes auf d
uhralten Müntzen/ so man zu Basel und a
Oderen Orten zeigen kan/ weiset auß/ daß a
der Viehzucht jederzeit grosser Nutzen und Gewi
gemachet worden/ sonderlich auch/ weilen der Fel
Bau ohne diese/ des guten Dungs halben/ nicht w
von statten gehen kan. Vor allen Dingen aber
nöhtig/ daß der jenige/ welcher eine Kuh zu halten b
gehret/ eine gute und fruchtbare Kuh wisse zu erke
nen; nemlich daß sie mittelmäßiger Grösse sey/ eine f
ne Länge habe/ nicht über vier oder fünff Jahr a
sey/ dergleichen soll sie schwartzer Farb seyn/ mit we

n und schwartzen Flecken hin und her undergespren-
/ abhängende Schlich an dem Halse / grossen wei-
n Bauch / hohe breite Stirn / weite schwartze Au-
n / schöne glatte schwartze Hörner / haarichten Oh-
n / zusammen gefallene Kieffel / groß breit Maul /
ite offene Nase / schwartze eingefallene Leffzen / hart
d dicke Haar auf der Haut / kleine und kurtze
chenckel / dicke Hüfften / einen langen dicken Halß /
ngen Schwantz biß auff die Knochen / kurtze und
iche Klauen / breite und vollkommene Brust / und
osse dicke Bütten samt langen Wartzen. Die Kühe
er haben underschiedliche Beynamen / nachdeme sie
t oder ohne Nutzen in dem Stall stehen: etliche
issen trächtige / andere Galt- oder Güst- und einige
te Kühe. Die Trächtigen seynd die / so gestieret
d empfangen haben / und nun mit einem Kalb ge-
n. Die Güste- oder Galt-Kühe heisset man die
nigen / so unfruchtbar sind / oder nur krancke / lahme /
er sonst gebrechliche Kälber bringen. Gute Kühe
er werffen gute / wol-geartete / schöne und grosse
älber; doch eine jede / nachdem es ihre Natur und
re Wartung mit sich bringet. Underdessen tragen
doch / wegen dieses Nutzens / im Absehen auff die
ndere / den Titul der guten Kühe darvon. Es ist son-
n der gemeine Gebrauch / daß man sie den Sommer
er auf die Wäide gehen läßt. Da hat dann ein
außvatter darauff zu sehen / daß das Gesind under-
ssen täglich Graß eintrage / damit man den Kühen /
o sie wieder naher Hauß kommen / etwas zu fressen
ben könne. Man bringet sie ins gemein den Som-
er durch mit diesem alle Tag eingetragenem Futter /
nd zu zeiten geschnittenem Rockenstroh darunder /
rt / und hat man dieselbe Zeit über / wann sie nur auff
r Wäide Wasser haben / nicht nöhtig / sie viel zu

Hauß

Hauß zu trancken. Absonderliche Regeln aber i
Wartung im Sommer sind diese: 1. Man
durch die Mägde die Kühe mit einem hart zusamm
gewundenem und rauhem Strohwisch über den
cken nach der Länge/ deßgleichen über den Halß
Kopff/ aber nicht weiters/ sauber und reinlich je
mal abstreichen und wischen lassen / wann sie v
Feld oder von der Wäide kommen. 2. Wann
sich haaren/ muß man ihrer so wol als auch der
sen besser warten. 3. Im Mäyen soll man sie ni
ehender auff die Wäide lassen/ als wañ sich die
mercklich erhöhet hat/ ihnen aber vorher zur Gesu
heit im Stall ein Schnitten Butterbrot und dari
(so eine Sucht under dem Vieh wäre) etliche Tro
fen Schweffel-balsam geben. 4. Wañ starcke
bel gefallen / soll man das Vieh daheim lassen; da
diese und der Thau machen sie kranck. 5. Umb
Heumonat herumb soll man den Kühen Morger
Mittags und Abends/ wann sie auf die Wäide
hen wollen/ oder von derselben nach Hause komme
eine gute Burde frisches/ wolgewaschenes und ab
trócknetes Feld-Graß vorlegen ; Anbey aber no
kein neues Heu/ Stroh oder Getráid angreiffen/ w
solches/ ehe es abgelegen und außgekühlet / vast u
gesund ist. 6. In dem Weinmonat soll man d
Kühen dann und wann/ weil der Lufft und stincke
den Nebel halber das Graß auff dem Feld nicht me
so gesund/ etwas zur Verwahrung eingeben / als
ist folgend Küh-pulver: Nim Entzian vier loht/ A
gelica acht loht/ Eberwurtz/ Meisterwurtz jedes dr
loht/ Alantwurtz vier loht/ Bock Bibernellenwurt
Lorbohnen / Reckholderbeer jedes ein halb pfun
Sevenbaum zwey loht/ weisse Nießwurtz zwey loh
schwärtze Nießwurtz sechs loht/ Coloquinten-same
vi

r loht/ Lungenkraut/ Tausendguldenkraut/ Car-
benedicten jedes drey loht; Alles pulverisiert.
an solle auch die Kühe/ wann der Nebel zu starck
etwas später außtreiben. So bald es nun umb
artini ist/ so höret die Wäide auff/ zu zeiten dar-
/zu zeiten darnach/ nachdem der Jahrgang ist/ da
mmt man dann seine Kühe wieder in den Stall/
behält sie den Winter über. Wer nun ihrer alß-
n wol warten wil/ der muß vor allem wider der
lte Strengigkeit die Ställe wol verwahren. Fer-
s muß man nicht auß der acht lassen/ ihnen wol zu
uen/ damit sie desto besser/ linder und wärmer li-
können. Was die Fütterung betrifft/ so muß
n selbige nicht entziehen/ sondern ihnen wol geben.
iche wollen haben/ man solle ihnen in Tag und
cht bey siebenmal Futter geben: welches so übel
t gethan wäre/ wann man ihnen niemals zu viel
t/ sondern fein abwechslet/ und desto öffter komt/
n so überfüttert man sie nicht leichtlich/ und sie
ommen nicht so bald einen Eckel vor dem Futter.
r ist zu wissen/ daß man ihnen/ wann man bey
chts zu füttert/ weil dieselben etwas lang seynd/
rer als bey Tag geben soll. Bey warmen Tagen
ß man sie auch dann und wann auß den Ställen
en/ daß sie sich ergetzen/ außlüfftigen/ die Glieder
recken/ gelenck bleiben und nicht krumpfficht wer-
. Man kan sie auch alsdañ drauſſen oder im Hof/
sten aber/ wo es das Wetter nicht leidet/ im Stall
ncken. Wañ aber die Küh an den Stier zu lassen/
st zu wissen/ daß solches nicht eher solle geschehen/
eyen dann drey Jahr alt/ und nicht länger als biß
f das zwölffte Jahr; dann lasset ihr sie ehe darzu/
sie tragen/ können sie nicht zu ihrer rechten Stär-
und Grösse auffwachsen/ und werden darzu gar
unvoll-

unvollkommene und halb mißburtige / magere u
schwache Kälblein bringen; Deßgleichen wann
sie weiter/ dann nach zwölff Jahren lasset Kälber
so werden die Kälber gar unkräfftig/ häßlich und
gestalt. Auch sollet ihr sie zu den Stieren treiben
gantzen Monat Majo/ Brach- und Heumonat/ w
die Kräuter in ihrer Krafft und Safft sind/ und fri
jung Graß herfür bricht. So sind auch ohn das u
dieselbe Zeit die Kühe am hefftigsten Rinderig o
brünstig/ daß sie ohne Anläitung dem Stier nach
hen. Ihre Brunst oder Rinderung erkennet m
wañ ihnen die Klauen oder der Huff geschwollen o
auffgeloffen ist/ wann sie ohn underlaß prüllen/ u
offt auff den Stier steigen. Die Kom̃lichkeit oder
Nutz betreffend/ den man haben mag/ wañ die K
zu gedachter Zeit füllig werden/ ist solches dieser/ d
sie über zehen Monat (dann diß ist ihr gewohnli
Trag-zeit) eben kälberen / wann eben das neu ju
Graß herfür sticht / welches ihnen dann ihre M
bessert und verneuert / davon dann die Jungen w
gesäuget / gestärcket und wol aufferzogen werde
Zu schaffen daß die Kühe nach dem Besteigen d
Stiers bald empfangen / muß man sie ihm gar m
ger fürstellen : dann die mageren sind des Same
viel fähiger. Hinwieder aber soll der Besteiger ob
Sprung-stier feißt/ wolgesetzt/ glatt und wacker sey
und der allbereit zween Monat zuvor wol mit Ge
sten und Wicken außgemästet seye : Auch soll m
viel eher die Stier erwehlen/ welche länger dann ho
sind/ rohter Haar / breiter Schulterblat oder dick
Schenckel/ vierschrötiges/ rundes Leibs / breiter wo
besetzter Brust / kurtzem Kopff / breiter Stirne / wi
von Gestalt und Wesen / scheutzlichen Grinds u
Ansehens / schwartzer Augen/ kurtzer Hörner / lange
zottech

ttechten Schwantzes. Wann aber die Kuh den
ötier nicht wil zulassen / oder daß der Stier nicht
igen wolt / so soll man sie auff nachfolgende Weise
il und lustig machen: Man soll gebrennten Hir-
en-schwantz nemmen / zu pulver stossen / und dem
uffenden Vieh für die Nase halten. Man soll dar-
ch auch fleißig zusehen lassen / daß die Kuh / indem
mit dem Kalbe gehet / weder weite noch tieffe Grä-
n springe / noch wider die Hecken und Stauden an-
uff / und sich stosse / oder aber in Leib steche und an-
rer wege beschädige. Ehe dann aber eine Kuh käl-
rt / soll man dieselbe allwegen forthin eine zeitlang
it gutem Futter oder Weintreber in sonderbarem
ötall oder im Hof fütteren / und gar nicht melcken
ssen / dann ihr Milch ist zur selben Zeit kein nütz /
rd bald klötzicht und steinhart. Man soll auch keine
uh / nach dem sie gekalbert / melcken / Butter oder
äß auß solcher Milch zu machen / das Junge seye
nn vorhin zween Monat alt / alßdann mag die Kuh
iederumb in die Wäide getrieben werden. Dem
ngen Kalb soll man nicht ehe / dann auff den Abend /
ann die Kuh heimkommen ist / und vorhin ihr frisch
utter geessen hat / darnach des Morgens früh / wañ
e Mutter wiederumb ins Feld soll / zu saugen geben.
m Sommer soll man die Kuh nicht mehr dann zwey
al und im Winter dreymal trincken lassen. Es
uß aber auß keinem fliessenden / sondern entweders
ß lauem Wasser / wie das Regenwasser ist / oder
ß der Lachen / oder sonst gutem Schöpffbrunnem /
d welches ein gut Weil vorhin gestanden ist / dann
s Brunnenwasser mag sonst wegen der Kälte den
ühen bald schaden. Die Kühe schlagen kein Trinck-
asser auß / wann es nur gut und gesund / darzu klar
d lauter ist. Dann wie sonst die Pferd das trüb

Wasser

Wassern gern trincken/ also haben die Küh das lau
Trinckwasser am liebsten. Darumb ist es auch
besten Zeichen eines an einem Pferd/ wann es
Trinckwasser/ so offt es trincken soll/ vorhin zu trüb
pfleget. Die junge Kälber belangend/ soll man d
selbe allwegen/ so bald sie geworffen/ in gut frisch
Stroh legen/ und bey der Kuh funff oder sechs T
lang bleiben lassen/ damit sie es vorhin wol gele
und gesäubert habe. Dañ also bleibt das Kalb war
und ist keines sonderen Schadens zu förchten. N
Außgang solcher jetztgemeldter Tage solt du das Ka
von der Mutter nemmen/ in einen sonderbaren St
einsperren/ gut Stroh understreuen/ und zum öffte
erfrischen lassen; Allemal/ wann es saugen begeh
zur Kuh tragen/ und wiederumb von ihr neñen/ u
in seinen sonderbaren Stall einsperren. So offt
siehest/ daß das Kalb nicht saugen wil/ oder wann
schon zu saugen begehrt/ daß es an den Sütten n
riechet/ aber nicht so kräfftig ist/ daß es die Milch h
auß ziehen oder erzitzeln mag/ solt du ihme das Ma
lassen auffsperren/ die Zunge auffheben und sehen/
nicht die Parpen/ wie man es nennet/ darunder s
ecken/ welches weißlechte Fleischklötzlein sind/ de
Pfipffen nicht vast ungleich/ dieselbige soll man al
dann mit kleinen scharffen Ranfftzänglein fassen u
hinnemmen/ und ohne einige Verfehrung oder Sch
lung der Zungen/ schneiden lassen. Darnach d
Maul entweder mit lauterem klarem Roht-Schile
wein oder mit ein wenig Saltzwasser/ darinn Knol
lauch zerstossen worden/ abwäschen; Sonst möch
ohne diß Mittel gemeldter Schaden das Kalb a
Saugen verhindern/ schwächen und endlich umbri
gen. Den Kälbern wachsen auch Läuß/ darumb so
man dieselben ihnen fleißig lassen ablesen/ dann son
könne

nnen sie vor solchem Ungezieffer schwärlich fort ge-
yen/ und schwächen und matten sie gar ab. Sol-
es geschiehet auch wann sie räudig und schäbicht
erden : die Raud erkennet man/ wann man ihnen
t der Hand über den Rucken fährt und fühlet die
aut hart/ runtzlecht und schüpecht/ das Haar fallt
nen auß/ und bleibet gar dünn auff der Haut. Sol-
en Prästen zu heilen/ solt du das Thier mit Butter
enthalben über den Leib schmieren lassen. Dieweil
aber allwegen besser ist/ den zukünfftigen Kranck-
ten zu begegnen/ dann die gegenwärtige zu heilen:
so kan man auch solcher Kranckheit leichtlich vor-
nen/ wann man die jungen Kälber alle Tag zwey-
al mit frischem Strohwisch reibet/ und nicht ge-
ttet/ daß sie in ihrem eigenen Pruntz und Mist ver-
rben/ sondern den Stall sauber haltet und außmi-
t/ und mit anderem frischem Stroh understreuet.
ean soll auch in rechter Kühzucht anordnen / daß
an allwegen die Kühe zu gewisser Zeit alle Morgen
d alle Abend / wann sie zum theil außgeruhet ha-
n/ melcke. Item daß man die Milch/ so bald sie sich
ętzet und gestanden ist / fleißig abnemme / Butter
rauß mache und stosse/ das kleineste nicht lasse umb-
nmen / die Käse mit Gewicht oder sonst anderem
ing beschwäre/ und also die übrige Feuchtigkeit ab-
gen lasse. Für allen Dingen aber soll man auch
t Sorg zu allerhand Milch-geschirren/ als Milch-
käfen/ Töpffen/ Milch-trögen/ Seig-tücher / Käß-
d Butter-Formen haben/ dieselben rein und sauber
lten/ nicht gestatten daß die Mägde/ so ihre Weib-
e Zeit haben / mit Milchwerck/ Käß oder Butter
bgehen oder dieselben mit dem wenigsten berühren.
en jungen Kälbern soll man allwegen am Morgen
sie auf die Wäid gehen/ so sie auf zwey Jahr kom-

men seynd/ verschneiden/ dann sie wachsen gern gro
wann man ihnen zu der Zeit/ wann sie noch wachse
verschneiden lasset/ sintemal ihr Leib mehr Safft u
auffhaltende Feuchtigkeit alsdann bekommet. D
Stierein und verschnittene Kälber soll umb des gr
sen Schmertzens willen die erste Tage mit klein-g
schnittenem Stroh und Kleyen durch einander g
mischt/ so lang/ biß sie des gemeinen Futters wie
gewohnen/ fütteren lassen. Den Kälbern soll m
weder in grosser rauher Kälte/ noch in hefftiger H
im Sommer/ noch im abnemendem Liecht verschn
den. Im dritten Jahr mag man die junge Stierle
einem Ochsen-treiber geben/ und sie zum Ziehen ob
Zuführen anziehen lassen.

Die Kranckheitē der Kühen und übrigen Rindvie
aber belangend/ sind selbige wie bey Menschen/ Pf
den und andern Thieren underschiedlicher Gattun

1. Wann eine Kuh/ so trägt/ zu verwerffen od
abortiren pflegt/ ist nöhtig/ daß man sie zu præservir
suche/ ehe es noch Gefahr mit ihr hat. Etliche geb
ihnen alsobald/ wann sie sich belauffen/ Quittenker
Fenchel- und Feldkümmel-samen ein/ den sie aber v
in einem Häfelein Wassers/ in welchem auch drey l
fel voll Honig/ nebst einer zerstossenen Eyerschale
auß welcher zuvor ein Hünlein außgekrochen ist/ si
geworffen worden/ herumb rühren und under eina
der mischen. Wañ nun die Kühe drey Morgen a
einander davon zu trincken bekommen/ so sollen
nicht verwerffen. Geschiehet es aber/ daß Blut v
ihnen gehet/ und man sich hefftig befahren muß/
möchte übel abgehen/ so mache man nur nicht v
anders/ als gebe ihnen etliche mal Fenchel mit Hon
und Brot ein/ so wird es alsdann bald besser werde
Wäre es aber Sach/ daß eine Kuh gar über die Z
trug

ge / so nemme man Zwiebel-Schelffen / ein guten
il Poley und gantzen Saffran / das siede man zu-
mmen im Bier oder Wein ab / und gebe es ihr zwey
r dreymal ein / so muß das Kalb von ihr gehen / es
nun todt oder lebendig.

. Wañ eine Kuh Blut harnet oder zu Strichen
gibt / so gib ihr Klein Klerten it. Blutkraut zu essen.

. Daß ein Kuh bald zu Rind lauffe / schabe vom
pffer / und gib es ihr zu lecken / oder auffm Brot.

. Wann ein Kuh die Milch verlieret / oder ihr
omen wird / ist die Rinne ihren in der Milch ein-
eben / so koñt ihr die Milch wiederumb.

. Wann ein Vieh das Blut hat in dem Harn:
ñ drey gesaltzene Eyer / die wol gebacken seynd /
es ihm zu essen / es hilfft.

. So ein Vieh gebissen wird von Wieselein / ꝛc.
ñ Mertzen-Ancken behr ihn hart / Rindermarck /
z Wegerich-Safft / oder die Blätter dürr gemacht /
verzieben / auch die Wurtzeln / thu alles zusañen /
aß es ob einer Glut / und rühre es wol under ein-
er / so gibt es eine Salbe / die mache wol warm /
salbe / was gebissen ist / damit wol.

. Für die Gelbsucht: Niñ Sitteblätter-wurtz
in der mitten herauß / oder die mittelst Rinden /
Wasser oder Wein gesotten / und neun Tag darab
uncken / oder mehr / wanns vonnöhten.

. Von den Mitteln / wordurch das Rindvieh
allerhand Kranckheiten zu *præserviren* und ge-
d zu erhalten: Bedienet euch dieses Pulvers:
erwurtz / Pinellen- Betonien- Tormentill- Lieb-
kel- Gemsen-wurtz / Hirsch- und Beer-wurtz /
isterwurtz / Pestilentzwurtz / Sanickel / Entzian /
oenbaum / Wachholderbeer / Gesigleter Erde /
oen Schweffel / Bocksbornsamen / Lerchen-

schwam/ präparirtes *Antimonii* oder Spießgla
eines so viel als des andern/ mischet Morgens
Abends einen löffel voll dem Rindvieh under
Futter/ oder auf eine Schnitten Brot gestreuet
werdet ihr euer Vieh von solcher graßirenden Se
nächst Göttlicher Hülffe gesund erhalten. Diß
ver dienet nicht nur für das Rindvieh/ sondern
kan es auch Schaafen und Schweinen mit gl
mäßiger Würckung eingeben und gebrauchen.
ander dergleichen *Præservativ* wider die Vieh-Kra
heiten: Auf ein halb quärtlein Wein nemmet
welscher Nüsse groß viel Theriack/ ein halb p
sauren Käß/ rohter Myrrhen und Lorbeer jedes
halb loht/ alles klein zerstossen/ siedet zusamt
Käß in dem Wein/ seihet es durch/ tunckt alle M
gen ein Schnitten Brot darein/ streuet klein ge
senen Schweffel und Saltz darauff/ und geb
dem Rindvieh des Morgens/ ehe ihr es auf
Wälde treiben lasset/ zu essen.

9. Für das Umbfallen des Viehs: Stosset
hes *Antimonium* oder Spießglaß/ beutelt es d
ein gantz zartes Sieb/ gebet dem krancken Vieh
seye gleich ein Rind oder Schwein/ ein halbes qu
lein davon ein/ so wird sich die Würckung zu eu
Vergnügung zeigen. Oder: Nemmet Frauendi
Ehrenpreiß/ Weinrauten/ Salbey/ Wermuht/
tzian/ Alant/ Wachholderbeer/ Quendelkraut/ P
pernellen/ Angelica/ Widertod/ Liebstöckel und A
sterwurtz; stosset alles zu pulver/ mischet etwas G
Ruß und Saltz darunder/ und gebet dem Vieh
Morgen davon ein halbes quintlein.

10. Noch ein anderes gutes Präservativ-M
wider den Vieh-Sterbend ist dieses: Siedet A
muht/ weissen Andorn/ Salbey/ Rosmarin/ H

h Wundkraut/Wachholderbeere/Rauten/Spick/
ußwurtz/Saltz und Pfeffer jedes ein halbe hand-
/ in einer Maß Eßig und drey Maß Wein lasset
o lang als zwey mal harte Eyer sieden/ seihet es
ch / und gebet dem Vieh alle Morgen ein Gläß-
voll davon zu trincken. Ein ander Mittel für
Viehsterben: Nemet Schlangenpulver/ so man
Abhauung derselben Kopffs und Schwantzes
Herauß nemung des Eingewäids/ selbige dörret/
in köstlich Mittel für das Viehsterben/ so man
etliche gran under das Saltz menget/ und dem
eh zu lecken gibt.

1. Wann das Vieh bey einem in der Nähe gras-
enden Viehsterbend sich bereits zu ändern beginet:
bet alsobald von folgendem Pulver einem Ochsen
r einer Kuh in einem halben Quärtlein Eßig ei-
Eßlöffel voll / einem Kalb aber nur etwan den
ben oder dritten theil davon ein / und continuiret
nit etliche Tage nach einander: Nemet Schwef-
Lorbeer/ Asand oder Teuffelskohr / Wachholder
Glaß-Gall jedes ein pfund / Alaun ein halbes
nd/ Federweiß ein viertheils pfund/ mischet so viel
lz darunder / als diese Stücke alle zusamen wä-
/ vermischet es auf das beste durch einander/ und
wahret es zum besagten Gebrauch.

12. Wann das Vieh schwartze Bläterlein under
Zungen bekommet; Ist es ein Anzeigen/ daß das
eh bereits mit einer gifftigen Kranckheit angeste-
seye / diese lauffen nun gemeinlich in kurtzer Zeit
f / und wann man dem Vieh so dann zu trincken
t/ fället es umb; hingegen aber wann diese Blä-
lein in Zeiten auffgestochen und mit Saltz gerie-
werden / kommen sie davon / und schaden solche
ne nicht. Ubrige Artzney-Mittel wider dergleichen

An. 1691. graßierenden Viehe-Prästen / nachde
die Vieh-ärtzte ab der Landschafft des Lobl. C
tons Zürich / auß gnädigstem Befehl einer Hoh
Obrigkeit von der wolbestellten Schau ihren R
müssen zusammen tragen / waren folgende : D
Vieh-Prästen ist innerlich / und wird genennet
Miltzsucht und das heimliche Geblüt: und äuß
lich / oder die Bäulen / welche von dem fliegend
Krebs gantz underscheiden: Was antrifft die Zeich
des Prästens / so erzeigen sich offenbar 1. Gr
Düssel under dem Kieffer / am Bauch / an der v
deren Laffen / an der Brust und hinderen Beinen
welche geschwind dem gantzen Bauch nach / vor- u
hinderwerts herumb fahren. 2. Wann sie auffb
chen / oder geöffnet werden / eine Matery wie Fleis
Wasser / nebst gestocktem schwartzem Geblüt von
ergiessen: also / da man bey zeiten durch nohtwend
Artzney-Mittel diesem Ubel vorbauen und begegn
thut / das Viehe (welches sonst hinfallen müßte) w
mag erhalten werden. 3. Es begibt sich auch / d
keines von ermeldten Zeichen sich eräuget / sondern
wahret werde / wann man ihnen an die Hunger-gr
ben schlage / es als Pergament thöne / und in de
Leib auffwalle / daß man es empfinden könne / darv
das Viehe gählings dahin fallet: Sie haben gemei
lich grosse Hitzen im Halß / mögen aber essen u
trincken / daß nicht viel an ihnen vermercket wir
Dieser Prästen aber wird auff solche Weiß curi
und geheilet: Erstlich / mit einem Tranck durch e
Trächterlein in die Nasen zu schütten / welches al
gemachet wird: Nim Venetianischen Theriack / Zi
genstein-pulver / Pestilentzwurtz / Alantwurtz / E
tzian / Meisterwurtz / Osterlucey / Mönch-Rhaba
baren / Rauten / Reckholderbeere / Ehrenpreiß / My
rhe

en und Saffran jedes ein loht/pulverisirt/ mit dem
eriack und etlich Glaß voll Eßig vermischet/ zum
ebrauch behalten: Mit der Vorsorg/daß der Vieh-
tzet sich selbsten mit dem Balsam *sulphuris*, Mi-
ridat oder Theriack verhüte. Item/das Gifft von
n Viehe zu treiben durch die Nasenlöcher: Nim
quärtlein voll Eßig/ Saffran ein messerspitz voll/
ten Venetianischen Theriack einer Haselnuß groß/
n kühlendem Pestilentzwurtzen-pulver ein löffel-
ll/ Zingenstein-pulver zween messerspitz voll/ mische
under einander/ Morgens und Abends ein halb
läßlein voll auf einmal in beyde Naßlöcher zu
ütten. Ein Trunck durch den Mund zu schütten:
imm Schwalbenwurtz/ Wermuht/ Cardenbene-
cten/ Tamariscen/ Reckholderbeere jedes ein halb
Neßlein/ geschnetzelt/ und mit einem Meßlein Wall-
isten-eyer samt dem Kryß in ein Säcklein gethan/
d gesotten/ einzuschütten. Ein Trancк dem Vieh
zugeben: Man neme Milch zwo oder drey Maß/
Schotten gemachet/ den Ziger darauß gethan/
Wasser ein Maß/ Hirschenzungen ein handvoll/
raune Betonien/ Modelgeer/ Ehrenpreiß/ Grind-
aut jedes ein handvoll/ braunen Abbiß/ Purgier-
aut jedes ein handvoll/ ein wenig under einander
sotten/ und dann Morgens und Abends jedem
auptvieh/ nachdem es klein oder groß ist/ samt dem
raut ein und ein halb Maß oder drey quärtlein ein-
schüttet. Man soll ihm auch eine Lecke under das
utter thun: als nim Pestilentzwurtz/ Eberswurtz/
ersten/ Saltz/ Reckholderbeere/ Tamarisken/ zu
ulver gestossen: welches auch zur Bewahrung oder
Vorsorg vor den Prästen dienet/ und also dem ge-
nden und krancken Viehe gedeyet. Ein anderes
ranck zu machen gesundem und krancken Viehe

zur Bewahrung: Man neme drey Gelten voll W
ser/ darein thue man ein Meßlein rohe Gersten/
vierling Wallheisten und Eyer/ under einander a
dem Wald in ein Säcklein gemacht/ Hirschenzu
gen/Modelgeer/braunen Abbiß/ Grindkraut/ bra
ne Betonien/ Scabiosen/ Ehrenpreiß/ Fenchel jed
ein handvoll/ Purgierkraut/Buckelen jedes ein kle
handvoll/ alle diese Kräuter rein geschnetzelt/ Gers
und Wallheisten damit vermischt/ und under eina
der gesotten/ dem Viehe Morgens und Abends e
geschüttet/ aber die Wallheisten sollen im Säckl
bleiben uneingeschüttet. Aeusserlich auf den Sch
den kan folgender Uberschlag gemacht und gestrich
werden: Nim̃ schwartz Nießwurtz pulver/ Bac
ofen-läim/ Wallstein/ gedörrt Fröschmalter/ dies
alles wol verstossen/ und gesotten in dem Eßig m
Hebel verrühret/ gantz warm auffgestrichen; au
wañ es ertrocknen wil/ wiederäferet; Falls man ab
keinen Eßig bey der hand hätte/ soll man Harn ner
men. Mit der Christwurtz kan man auch den Sch
den treiben/ wohin man wil. Etliche aber schräpff
die Düssel umb und umb mit einer langen Fließme
und öffnen selbige/ ehe sie zeitig/ welches aber nic
für rahtsam geachtet wird/ es wäre dann Sach/ da
das Gifft sehr arg wäre: Wann aber der Schad
oder Düssel auffgeschnitten oder auffgangen ist/ m
er Morgens und Abends mit einem in Eßig gesot
nen Wundtranck außgewaschen werden. Zum A
streichen des Prästens auf den Schaden/ nim̃ ei
handvoll Hebel/ vertreib den in ein Maß Eßig/ zwe
löffel voll schwartz Christwurtzpulver/ ein halb Me
lein Läim auß einem Backofen pulverisirt/ ein löff
voll Fleischbrühe/ da mans bekommen kan/ gute
Theriack einer haselnuß groß/ Saffran ein messerspi
vol

ll / Wallsteinpulver zween löffel voll / Pestilentz-
urtzen-pulver ein löffel voll / mische ob dem Feuer
es under einander / anzustreichen / und wann es
ocken wird / so soll man es wiederäferen / aber rund
umb / wo es noch geschwollen ist: Dann nemme
an ein Maß weissen Wein / ein Maß Wasser / Oster-
eyKraut / Eibisch-blätter / Rhabarbaren-blätter /
anickel / Bachbungen / Wallstein-pulver jedes ein
ffel voll / wol under einander gesotten / und dann alle
ag vier oder fünff mal mit dem Kraut gewaschen.
Dann dann das Vieh mit dem Prästen noch ver-
opffet ist / nim̃t man eine lange Kellen mit Butter
der Schmaltz angesalbet / und an einen Stecken or-
nlich gebunden / stosset selbigen in den hindern Leib /
mmet den Koht s. v. allgemach herfür / und machet
fft; darauff schüttet man dem Vieh under dem
ranck oder sonst zwey oder drey Glaß voll Baum-
ein- oder Nuß-öl / auch Fleischbrühen ein / und stoßt
m Vieh die Kellen wiederumb in den Leib / zeucht
bige mithin herauß / und wäschet sie in einem Kübel
it Wasser ab: Solches treibet man so lang / biß
oht und Blut vom Vieh geschossen / und einen
chaum gibt. Endlich / so ein Hauptvieh oder Roß
nen Geprästen von äusserlicher Geschwulst bekom̃t
er sich erzeiget / so nim̃ ein Maß weissen Wein / eine
ndvoll Baldrian und Thann-marck / wie man es
nnet; diese zwey Stuck laß ob dem Feuer ein we-
g sieden / und wiederumb kalt werden / alsdann den
er vierten theil von der gesottenen Maß Wein nem-
en / und eine halbe Ladung Büchsenpulver / auch
n halben vierling Speck und so viel Schmaltz oder
Butter / und in einander zerlassen / und alßdann den
alben theil von Schmaltz und Speck nemmen / und
den vierten theil des Trancks geschüttet / dem präst-

hafften Haupt/ es seye Roß oder Vieh eingeben/ t
man kan und mag/ doch kalt; Folgends die G
schwulst mit einem scharffen Instrument auff
schnitten/so wird ein gelb Wasser sich erzeigen/ Sc
pion-öl darein/ und alsdann das halb theil Sp
und Schmaltz nemmen/ und in die drey Theil der
sottenen Maß Wein schütten/ auch eine handv
Büchsenpulver darein werffen/ und alßdann ob d
Feuer ein Wall darüber gehen lassen/ und den o
nen Schaden der Geschwulst des geprästen Hau
waschen/ alle halb Stund/ oder so offt er t
cken wird: hernach ein Knollen Läim mit Eßig
gelöscht/ einer Faust groß neu Schmaltz und ein
nig Saltz under einander geknetten/ und die G
schwulst und Schäden darmit zu schmieren und
zustreichen; Jedoch allemal zuvor Scorpion-öl
die Wunden thun/ und so offt es trocken/ wiederu
abzureiben/ mit den ersten drey Theilen mit We
waschen/ und mit dem Läim wiederumb bestreiche
thun 24. Stund/ und wanns die Zeit überstande
ist kein Gefahr mehr. Wañ das Hauptvieh schwa
ist/ so ist das Blut schwartz/ und ist dann gut sel
gem under der Zungen Aderlassen. Zu Bewahru
des gesunden Viehs muß man ihme zu gewissen Z
ten Aderlassen (massen auch das Aderlassen dem kra
cken Vieh nicht undienstlich ist) und von obbeschr
bener Lecke under dem Futter zu essen geben/ auch
die Brunntrög und Tränckenen Hanff mit Nod
geer legen/ damit das Gifft nicht cōunicirt werd
Ein Theriack für das Vieh: Nim Enzianwur
Eberswurtz/ Tormentillwurtz/ runde Osterluce
wurtz jedes vier loht/ verschaumten Honig dritth
pfund/ nach der Kunst under einander vermischt/ zu
Gebrauch verwahrt. Ferners soll man das gefalle

Vieh tieff verlochen mit samt der Haut/ damit nicht
nb eines kleinen Geltleins willen das gantze Land in
efahr gesetzet werde; Man soll auch auf die sonsten
olbestellte Metzgen ordentliche Auffsicht halten/ alle
affler vertreiben: mit Milch und Butter gewahr-
n verfahren/ und dem Fürkauff schleunigst wehren/
mit dem Menschen dahero kein Schaden begegne:
s Vieh soll man bey der Hitz nicht übertreiben/ bey
schem Wasser und guten Wäiden nehren/ dem
umpff und Honigthau abweichen.

13. Von den fürnehmsten Kranckheiten der Och-
n; als/ wann selbige sich wund gezogen haben;
ieses fället nun alsobald in die Augen/ indeme die
aare selbiges Orts abgehen/ solchem nach schmie-
t man sie mit alter Wagenschmier/ lasset dabey den
chsen etliche Tage in dem Stall stehen und ruhen/
wird der Verwundete bald heilen/ und die Haare
yneben auch wieder wachsen.

14. Wann das Joch die Ochsen am Kopff ge-
ucket hat: Schlaget etliche Eyer samt der Schale/
ottern und dem Weissen in eine Schüssel/ reibet
les wol durch einander/ und schlaget es über den
druckten Ort. Oder: Man nemme Rindsmarck/
weinen Schmeer und Bocks-Unschlit jedes gleich
el/ dieses schmeltze man alles durch einander bey ge-
ndem Feuer/ und schmiere damit das Vieh/ wo es
drucket worden.

15. Die Schert-seuche wird daran erkennet/ wañ
as Rindvieh nicht fressen wil/ der Schweiff auch
antz welck und unempfindlich ist/ wann diese über-
and nimmet/ schläget es den Ochsen in die Beine/
erden/ wie man zu sagen pfleget/ schleebäuchig/ oder
eutlicher zu sagen/ sie ziehen kurtzen Ahtem/ es fället
nen der Leib in den Seiten ein/ und fallen endlich

umb:

umb: Die Cur ist etwas verwunderlich/ dann ma
schneidet ihnen mit einem Messer ein wenig in de
Schwantz/ leget neun Gerstenkörnlein in die Wu
de/ bindet selbige mit einem rohten Lappen von Tu
und dergleichen Faden zu/ und also neun Tage lan
unbenäyet verbleiben/ nach deren Verflüssung schn
de man den Lappen samt dem Faden loß/ so wird d
Sach gethan/ und die Seuche curieret seyn.

16. Für das Blut-harnen der Rinder ferner: S
dieser Zufall/ der leicht zu erkennen/ sich bey dem Vi
einfindet/ muß man selbiges schonen/ und nicht zu se
treiben/ auch ihme gar wenig zu essen und zu trincke
geben/ man siede aber Hirß- und Hanff-körner jed
sechs loht in zwo Maß Wein/ thue darzu zwey lo
Theriack und ein loht Saffran/ und gebe davon la
licht dem Viehe zu trincken.

17. Wann ein Rindvieh lungensüchtig wird
starck huster und schwär athmet: Gebet ihme und
den Herzel oder Heckerlingen einen löffel voll gestoss
ner Eberwurtz und Lungenkraut klein zerpülve
ein/ oder so sie es nicht fressen wollen/ siede diese Stü
in Wasser/ und schütte sie ihme ein. Oder: Nemm
rohes klein gestossenes Spießglaß und Schweff
jedes vier loht/ vermischet beydes mit Meel un
Wasser/ formieret Strützeln darauß in der Grösse e
nes Hüner-Eyes/ und stosset ihme täglich einen da
von des Morgens in den Halß.

18. Wañ Ochsen oder Kühe sich verfangen ha
ben/ das ist/ wann sie nicht wiederkäuen/ und ein kal
tes Maul und kalte Ohren haben/ welches gemein
lich denen sehr schwär arbeitenden Ochsen geschiehet
so schneide man sie in ein Ohr/ daß es blutet/ un
reibe ihnen die Zunge mit Saltz.

19. Wann ein Ochs oder Kuh sonst nicht fresse
wil

il: Zerstosset rohe Eyer/ vermischet sie mit Honig/ nd schüttet sie ihme in den Halß. Oder: An deren Stelle das Kraut und die Wurtzel von Andorn klein rstossen/ mit Wein und Oel vermischet.

20. Wann das Rindvieh nicht zunemmen wil: eßnet frische Schwalbenwurtz/ Odermenig und nchelkraut/ zerstosset es alles durch einander/ pres- t den Safft davon auß/ vermischet ihn mit Thes ack/ und gebet es dem Vieh zu trincken: kan man er diese *species* nicht frisch haben/ so siede man sie Bier/ und giesse sie dem Vieh auf solche Art ein.

21. Wann ein Ochs eine Ader/ wie man glaubet/ er:ncket hat: So wasche man ihm selbige mit war- em Bier/ worinnen ein gut theil Fett zerlassen wor- en/ tuncke einen Lumpen darein/ und binde ihm sel- gen über/ welches man zum öfftern thun solle.

22. Dem hinckenden Rindvieh zu helffen: Man uß erst die Ursach/ wo solches Hincken eigentlich erühre/ erforschen/ und so sich etwan das Rind in nen Dorn/ Nagel/ oder sonst etwas spitziges gesto- en/ so stecke man ihnen ein Stücklein Speck hin- n/ und binde den Fuß zu; des andern Tages koche an das in den Apothecken befindliche Storchen- hnabel- oder S. Ruprechtskraut in Wasser/ und aasche den Schaden damit/ so wirds sich bald bessern. ommet aber das Hincken von einem Mangel der lauen her/ so schmiere man diese mit Oel und Pech urch einander zerlassen/ so wird auch dieser Ursach eilsamlich abgeholffen werden. Hat sich ein Vieh nst hart vertretten/ daß es davon hincket/ so siede an Wallkraut und Beublumen in Wein/ und hlage es dem Vieh zum öfftern warm über.

23. Wann ein Vieh von einem wütenden Hund der anderm giftigen Thier gebissen oder gestochen worden/

worden/ Nimmet man die Dreyfaltigkeits-blu
zusamt den Stielen und Blättern / wie auch
Blätter vom weissen Andornkraut / siedet sie
Wasser/ wäschet den Schaden damit fleißig ab/ u
schläget in gedachtem Wasser wol-eingenetzte Tüch
zum öfftern also warm darüber. Innerlich aber ge
man ihme einen Tranck von Ageley- und Angelic
samen/ samt einem guten Theil Scordienkraut
sotten/ und mit gutem Vieh- oder auch den beste
andern Theriack vermischet/ ein.

24. Von der Thußlichkeit derselben: Dieser Z
fall wird daran hauptsächlich erkennet / wann d
Vieh in dem Kopff verwirret und gantz toll wird/d
es mit grossem Ungestüm hin und her lauffet/ u
endlich darnieder fället / als ob es todt wäre. So
chem Ubel abzuhelffen / schneidet sie der Landma
in das Ohr/ daß es blutet/ so vergehet es zwar e
wenig/kommet aber bald hernach wieder. Andere ne
men Mäy-würmlein oder kleine schwartze Roßkäfe
legen selbige im Mäyen in Honig/und heben sie d
Jahr durch zu beliebigem Gebrauch auf / so dan
schmieren sie davon etwas auffs Brot/ und gebe
den Kühen zugleich ein paar dergleichen Käferle
oder Würmlein zu fressen. Oder/ Sie nemen Me
sterwurtz/ Liebstöckel / Lungenwurtzel / und We
muht/ hacken es durch einander/ gebens ihm zu lecke

25. Wann die Kühe Blut harnen: Nemm
fünff Tormentillwurtzeln / sieben Wurtzeln vo
Schlangenkraut / Odermenig und Baldrian-blä
ter samt den Blumen jedes eine gute handvoll / g
meines Koch-saltz anderthalb handvoll / stosset alle
klein/ giesset starcken Eßig daran/ rühret alles durc
einander / und gebet es der Kuh etwas laulicht z
trincken. Eben dieses Mittel kan man auch gebrau

n/ wann die Kühe im Melcken an statt der Milch
lut von sich geben. Andere giessen den Kühen wi-
diesen Affect Buttermilch / oder auch ihren eige-
Harn in den Halß/ und curieren sie damit.

26. Wann den Kühen das Euter geschwillet:
an beräuchere es mit Teuffelskoht/ rohter Myr-
n und etlichen Stücklein von einem Natter-balg/
wird sich die Geschwulst setzen.

27. Wann viel Kröten in den Ställen sich auf-
ren und die Kühe außsaugen: So geschiehet es
h davon/ daß das Euter geschwillet/ mithin keine
ilch sondern Blut von sich geben/ in solchem Fall
miere man das Euter mit Butter / so wird sich
Geschwulst legen. Die Kröten aber selbst zu ver-
iben/ setze man ein Scherblein mit Wagen-schmier
den Stall/ so kommet keine Kröte darein/ und so
bereits darinnen sind/ kriechen sie bald wieder da-
n/ indeme ihnen der Geruch gar sehr zuwider ist/
ß sie selbigen auf keinerley Weise vertragen mögen.

28. Wann es der Kuh / nachdeme sie gekalbet
t/ an Milch mangelt: Nemet gelbe Winterblu-
n / Quittenkern / Fenchel-kraut und Samen/
wartzen Kümmel / Sillkrautsamen / Liebstöckel-
nen/ Lorbeer / Pimpinellen/ Widerthon/ gantzen
affran / und ein Stücklein Haut von einem Aal
es so viel als des andern; zerstosset alles/ und gebet
der Kuh 3. Tag nach einander in warmer Speise/
wird sie eine schöne gute dicke Milch bekommen.

29. Wann die Kühe nicht kalben können: Siede
in Zwiebel-schelffen/ einen guten theil Poley und
affran in Bier / und gebe es der Kuh zu trincken/
fft es nicht auf einmal/ so wiederhole man es noch
oder zweymal / so wird das Kalb lebendig oder
t von ihr kommen.

30. Wann

30. Wann die Küh den Haug haben: Dieses ein übeler Affect des Viehes in den Augen-wincke welchen man ihnen zu schneiden pflegt/und zwar al Man fädelt eine Nadel mit einem starcken Seid Faden ein/ sticht selbige mit gutem Voetheil du das Häutlein/ scheidet dieses entzwey/ streichet ih Milch-ram mit etwas wenig Saltz vermischet/ rein/ und reibet ihnen zugleich die Zungen samt Nasen wol mit Saltz ab.

31. Wann den Kühen die Zähne wackeln: W tzet sie ihnen mit einem Wetzstein/ und reibet selb mit Saltz/ gebet es ihnen nachmal zu lecken/ so w den sie nach und nach bevestiget werden.

32. Wider das Durchlauffen der Kühe u Kälber: Stosset geräuchert Rindfleisch klein/ ver schet es mit Wein-eßig/ und gebet es dem Vieh trincken; andere mischen gedörrte Quitten-schn klein gestossen oder gerieben darunder/ und geb dem Viehe solches auf erst-besagte Weise ein/ m muß aber etliche Tage damit anhalten.

33. Wann die Kühe lausig werden wollen: S sieden einige Wermuht in Wasser/ und waschen Kühe damit. Andere sieden Kleyen oder Grüsch scharffem Wein-Eßig/ und bedienen sich dessen Kühe damit zu waschen. Oder: Man bestreiche d Vieh über und über mit Knoblauchsafft/ oder a mit Wein-Rauten in Baumöl gestossen und du ein Tuch gepresset/ so wird das Ungezieffer darv getödtet werden/ uñ man der Plag leichtlich loß koñ

34. Die Räude oder Schäbigkeit an dem Rin vieh zu vertreiben: Nemet alt Schmär/ schmelt und brennet ihn auf ein Fluß-Wasser/ mischet so da Teuffelskoht/ Schweffel/ Lorbeere und ungenetzt Theer under einander/ und zwar so viel euch von

de

n beliebt / lasset es in obigem Wasser kochen/ und
nieret das Vieh wol warm damit.

35. Wider die Unholden/ so die Milch dem Vieh
ben: Wider dieses Unheil ist auß des Hr. Lutheri
chreden D. Pommers Kunst bekandt: Wann
n erstlich etliche Sicheln im Feuer glüend macht/
) solche in der Milch ablöschet / und Ruß und
hweffel hinein thut / und dann in das heimliche
mach geußt/ so ist sie den Hexen gesaltzen genug-
n/ sie kom̃en bald nicht wieder. Ein ander Mittel:
an nim̃t eine halbe Gelte voller Milch/ wie man
gemolcken/ (etliche melcken von einer jeden Kuhe
wenig darzu) werffen eine handvoll Saltz/ halb so
Ruß auß dem Rauchloche vorm Kachelofen;
em/ etwan ein Eyerschale voll gestossenen Schwef-
darein / rührens wol durch einander/ löschen auch
paar glühende Sicheln darinn ab / und füllen
n solche Milch in eine neue Rindes-blase durch
Füllhalß/ und hängen die Blase mit der Milch in
Feuer-esse / lassen solche darinnen hangen/ weil es
s darinnen ist. Es hilfft / *expertus loquor.* Also
et in der *OEconomia Jugelii* wider die Unholden.
n Rauch wider Verzauberung des Viehs: Man
nme geraspeltes Küh- oder Ochsen-Horn von ei-
n verreckten Vieh / geraspeltes Pferd-Huff von
em verreckten Pferd / geraspeltes Hirsch-Creutz
n einem Hirschen / der in den Frauen-Tägen er-
ossen worden / abgeraspeltes Holtz von den vier
ken des Bahrens/ darauß das Vieh frißt/ Säu-
t von jedem ein quintlein / fünffeckichte Rauten-
pflein anderthalb quintlein/ doch daß die *Dosis* un-
ch seye/ Agstein/ Teuffelsdreck und Hexen-rauch
jedem ein quintlein/ Zucker fünff quintlein; dieses
che zu einem Pulver; zu welchem man noch mi-

schen kan gedörrte und groblecht gestossene Bechr
Leber/ Hechten-Hertz/ Hechten-Gall von jedem
Stuck. Ein *Antimagicum* wird für probirt folgend
gehalten: Man soll das Vieh/ so bezaubert ist/ leb
dig auffhauen/ das Hertz herauß nemen/ von Esch
holtz einen Spieß machen/ ihn durch das Hertz
chen/ und es in den Rauch oder über das Feuer h
gen / so soll der Zauberin Hertz also abgeängsti
und gequälet werden/ daß sie werde müssen komm
ihre Schuld bekennen und umb Verzeihung bitt
Ein gleiches so auch probirt seyn solle / indem
Milch/ so auf dem Feuer gewehlet worden/ mit ei
häselnen Ruhten gepeitscht wird / also daß die H
hat zulauffen müssen. Wie dann auch Hr. *Flori*
im klugen Haußvatter p. 1001. rahtet/ daß man s
giessen die bezauberte Milch/ alles was eine Kuh a
einmal gegeben hat / in einen Schwein-trog / u
schlagen und peitschen mit stachlechten Hagendorn
darauff/ so lang was darinnen ist; oder legen
hacken-wurtzel zwischen die Milch-häfen/ so gesch
der Milch nichts. Besser ist: Befihl dem HEr
deine Wege/ und hoffe auf ihn/ er wirds wol mach

Das Fünffte Capitel.

Von Butter und Käß.

Wie häuffig und in grosser Menge/ und a
was Weise und Manier Käß und But
in der Schweitz bereitet werden/ beschreib
sehr wol / auffert Hr. *Doct. Gesner de Oper. Lact*
Hr. D. Scheuchzer in seinem *Itinere Alpino* und D
Sylvio Baccone in Museo di Fisic. & Exper. welcher l
stere den so genannten Parmesaner-Käß/ so wolg
schmackter als die Schweitzer-käß/ einig und allein d
gute

ten Wäiden in der Lombardey zuschreibet. Auſſert
gemeinen Käſen aber werdē auch in der Schweitz
würtzte Käß zubereitet/ als da iſt der Schabzieger-
/ ſo ſeinen medicinal-Geſchmack von dem *Loto*
bâ oder Siebengezeit-kraut bekommet/ und ſehr
und ſeyn ſolle/ nach Hr. D. Geſners Lehre *in fine*
Operis de Lactar. p. m. 51. Item die Bellelay- und St.
käſt-Käß/ ꝛc. Zu wiſſen derohalben/ daß die Milch
dreyen Theilen beſtehet/ 1. der Molcken/ Schot-
oder Käſe-waſſer genannt/ ſo iſt den Schwei-
ein gut Getränck/ wie nicht weniger ein herꝛliche
zney umb das auffwallende Geblüt zu kühlen in
rhand Fiebern/ Glieder-kranckheiten/ ꝛc. ſo man
Milch mit Tamarinden- oder Citronen-Safft
r präparirtem Weinſtein ſcheidet/ und eintweders
in oder mit Zuſatz etlicher Kräutern/ als Löffel-
ut/ Bachbungen/ Saurampffer/ Brunnkreßich/
berklee/ ꝛc. umb allerhand Schorbockiſche Unrei-
keiten auß dem Geblüt zu vertreiben. 2. Auß
Milchraum auch Rahm oder Sahn genannt/
er der Butter gemacht wird; und 3. Auß dem
chten Theil/ ſonſten auch Topff genannt/ auß wel-
n Käſe gemachet werden.

. Die Käſe aber werden in der Schweitz gut
wolgeſchmackt mit übrigen Qualitäten wol zu-
eitet/ nemlich die nicht zähe/ ſondern mild/ nicht
cken/ ſondern fett/ nicht allzu löchericht/ doch aber
cker/ nicht zu jung auch nicht zu alt/ ſondern von
ittel-Alter/ nicht zu ſauer noch zu geſaltzen/ ſondern
lgeſchmackt/ nicht wurmicht oder ſtinckend/ ſon-
n rein und fein ſeyn. Solche gute Käſe aber zu
eiten/ ſo verfahret man damit alſo/ indeme man
rvorderſt ein gut *Coagulum* oder Rinne oder Ma-
zum Labe anſchaffet: Man nimt den Magen

von einem Kalbe/ und klaubet den Käß oder die Ku
ner/ die von der Milch darinnen sind/ herauß/ u
wäschet ihn sauber und rein auß; alsdann nimt m
den Käß/ thut ein löffelein des schönsten reinen Me
daran/ auch ein Ey nebst etwas Saffran und eine
löffelein voll warmer Milch/ wie sie von der Ku
kommet: Dieses rühret man alles durch einande
und füllet es wieder in den sauber außgewaschen
Kälber-magen/ darauff bindet man zu/ und henc
ihn also zugebunden in das Camin/ lässet ihn etli
Tage hencken/ biß er sich schneiden läßt wie Br
so hat man dann die Renne fertig. Wann man n
gute Käse machen wil/ so schneidet man ein Stü
lein von der erstgenannten Renne/ leget solches
ein frisches Wasser/ und läßts eine Nacht darinn
ligen. Von solchem Wasser nun schüttet man/ na
seinem Beduncken/ doch weder zu viel oder zu wen
in die kalte Milch/ stellet sie an warmen Ofen/ u
laßt es ohngefehr zwo Stunde stehen/ so lauffet d
Milch zusammen; wann sie alsdann zusammen g
ronnen/ so rühret man sie umb/ und läßts wieder ei
Zeitlang stehen/ so wird sie zu rechtem Käse/ da ka
man dann die Molcke davon abgiessen. Darau
thut mans in Käse-Form/ damit die übrige Molc
völlig abrinnen möge/ man muß es aber nicht zu lan
darinnen stehen lassen/ damit sie nicht zu trocken we
de/ sondern nur irgend eine viertheil Stund/ alsdan
nim sie herauß/ und reibe sie mit Saltz auf beyde
Seiten unden und oben nach deinem Gutduncken
doch so/ damit du sie nicht versaltzest/ lege sie alsdan
auf ein sauber Brett/ und lasse sie an der Lufft tröc
nen/ so ziehet sich das Saltz allgemächlich hinein
So lang sie nun trocknen/ so lang kehre sie alle Tag
umb/ so wirst du endlich gute Käse bekommen/ d
magl

gst sie hernach von Küh- oder Geiß-milch machen. *batum est.* Vor allem aber mag man sich / wo n gute Käse haben wil / auf reine und saubere Ge- rze befleissen / in denen man die Milch und den pff hat / und die Käse machen wil; Dann wer hier- f nicht sehen wil / der mag sich auch nicht beklagen / die Käse einen widrigen und bösen Geschmack an- nen. Hat man gute / raumige Milch zum Käse- chen / so bekomt man auch bessere / schwärere und tere Käse darvon: Nur die einige Verdrießlichkeit arbey / daß die Käse von der raumigen Milch nicht ne zusammen gehen wil / daher muß man sehen / man gerad das Mittel treffe / und die Milch we- zu fett noch zu mager nemme: wil es aber auch nicht gehen / wie es solte / so muß das Knetten des pffen das beste thun. Die Käse je feiter sie sind / je niger bleiben sie / und je leichter werden sie madig. e Käse von den Ziegen und Schafen seynd nicht starck und scharff / als die Käse von den Kühen. Wer die Käse blau färben wil / muß den Lupp auß n Hasen-Magen darzu nemmen. Grün aber kan n sie mit Pfefferkraut-Safft machen / und wer n gelbe Käse essen wolte / der schlage sie nur in ein ch / so in warme Geißmilch vorher genetzet wor- / so wird seinem Lust ein Genügen geschehen. So man die Käse / wann sie anfangen vest zu wer- / hinlegen solle / werden underschiedliche Meynun- gefunden: Etliche legen sie auf saubers frisches troh / damit sie die noch übrige Feuchtigkeit desto hter hinein ziehen möge. Andere legen ihre Käse f Bisem / umb gleicher Ursach willen. Allein keine n diesen Arten und Manieren ist die beste: Wir lten am meisten darvon / wo man sie auf saubere nwat leget / die deßwegen an höltzern Ramen wol

außgespannet/ und mit Nägeln muß vest angem
werden; Dann da bleiben die Käse ohnverletzt/
da die Bimsen und das Stroh einschneiden/ hat n
sich hier nichts solches zu befahren. Und thun die
gen nicht übel/ die viel Käse machen/ daß sie von L
wat ein gantzes Gerüst aufmachen / da innen
wiederum etliche Stück Leinwat über einander
gespannet sind; Dann wann man dieses Leinw
Gerüst überall wol einfängt und versperret / so
man den Vortheil zum besten / daß die Käse sch
sauber und rein verbleiben/ da sonsten der Sand/
Fliegen und anderes Geschmeiß mit ihrer Unrein
keit viel Mühe und Verdrießlichkeit machen. M
kan auch under dieses Gerüste innenher etliche l
Fässer stellen gerad under die Käse/ so tropffet/ fä
und sincket die übrige Feuchtigkeit desto leichter h
ein / und wird kein Brudel noch Gesudel auf
Boden gemacht. Betreffend die Verwahrung
Käse/ so erforderen sie kein gar zu feuchtes Ort/ da
sonsten werden sie faul/ auch kein allzu trockenes/
sie nicht dürr/ sprödt und trocken werden sollen; solch
nach verwahret man sie am besten in den Keller
wann sie aber bereits angeschnitten / bindet man
am füglichsten in Papeir ein/ oder aber wann sie
was sprödt und trocken werden / bedecket man d
Anschnitt mit weissen Krautblättern / oder wick
auch den Käß in ein feuchtes Tuch über und über ei
wodurch er alsdann wieder feucht und mild wi
Die Maden zu vertreiben oder vielmehr zu verh
ten/ legen einige St. Johañskraut/ Rauten/ Wermu
oder welches andere für noch besser halten wolle
Aronblätter und Birckenlaub auf die Käse / leg
auch nicht viel Käse auf einander / damit sie nicht
bald weich werden / und einer den andern anfaul

D

e allerbeste Art aber ist diese / daß man die Käse
Haberstroh in den Keller lege / so / daß keiner den
dern berühre / und anbey öffters verwende. *Para-*
us rühmet sehr das St. Johanneskraut. Der be-
mte Frantzoß so von den Würmen geschrieben *Mr.*
dré das Garbenkraut / wie auch oben vom Gar-
kraut vermeldet worden.

11. Butter oder Ancken wird / wie gesagt / auß der
ken / fetten Matery / Raum genannt / also bereitet:
an nimt ihn / so bald die Milch überworffen hat /
s gemeiniglich den andern Tag am besten geschie-
/ oben ab / schüttet ihn in einen Kübel zusammen /
man genug zum Außbuttern zusamen hat. Wer
l Kühe hat / kan alle zween oder drey Tag außbut-
n: Wer sich aber mit zwo oder drey Kühen behelf-
muß / der seye zufrieden / wo er alle acht Tage was
thun vor sich findet. Und haben jene vor diesen den
ortheil / daß weil ihr Raum wegen der Kürtze der
it nicht sauerlicht wird / sie meistentheils im Auß-
ttern grösseren Nutzen sich mit Schmaltz machen
nnen; Dann je frischer der Milchraum außgerüh-
wird / je lieber bleibt der Butter / und je gelber
rd er an der Farbe. Man gehet aber mit dem
ußbuttern also umb: So bald alß die Milch ge-
olcken / und geseihet worden / geußt man sie in be-
ndere Milch-Näpffe / die nicht tieff / aber unden fein
eit und breit sind; andere lassen sie auch in den Hä-
n stehen / in welche sie solche under der Kuhe gemol-
en haben; Den andern oder dritten Tag aber dar-
ach nimt man mit einem grossen eisernen Löffel den
Raum von derselben Milch ab / und geußt ihn in das
Butter-Faß / welches man aber nicht voll machen
arff / sondern ein wenig weiter / als ein Viertel auß-
agen möchte / leer muß lassen / darauff rührt man

mit dem mitten im Faß in die Höhe stehenden S
cken/ die immenher im Rühr-Faß angemachte run
Scheiben/ auf und nieder ohne Underlaß/ so lang b
ein Butter drinnen wird/ und sich das Fett von d
andern Buttermilch absöndert/ das heißt man u
der den Bauren Rühren und Buttern. Es werd
aber erstlich auß dem fetten Raum/ under dem Rü
ren kleine Bröcklein/ die sich endlich/ wann man m
dem Buttern anhält/ zusammen geben/ so lang b
ein grosser Batzen oder Klumpen Butter darau
wird/ den nimt man herauß auß dem Rühr-Faß/ le
ihn in eine Multern oder Topff/ und wo man ih
zum Essen behalten/ so wäscht man ihn etliche m
auß/ wiewol auch einige Bauersleute ihn alsoba
ungewaschen essen/ wie er auß dem Butter-faß kom
Der Mäyen-Butter/ das ist/ der/ so im Monat Ma
außgerühret wird/ wird vor den allerbesten das gant
Jahr durch gehalten/ daher auch die Landleute/ die ei
wenig bey Mitteln seynd/ ihn nicht leichtlich verkau
fen/ sondern auffheben/ und für ihr Hauß behalten
theils zur Speise theils zur Artzney/ nachdem hernac
ein jeder sich ihrer bedienen wil und muß. Die Ursach
warumb der Butter so gesund seye/ duncket uns dies
zu seyn/ weil das Vieh im Majo die besten Kräute
und gesundesten Blumen geniesset/ so kan ja auch de
Butter nicht anderst als gesund werden. Weil nun
aber der frische Butter nicht lang gut bleiben kan/ s
hat man zweyerley Mittel außgedacht/ durch welch
er lange Zeit erhalten wird: Man saltzet ihn entwe
der ein/ und dann heisset er der gesaltzene Butter/
oder man läßt ihn zerschleichen und außsieden/ und
da wird dann Schmaltz darauß. Mit dem ersten/
das ist/ mit dem Einsaltzen gehet man also umb:
Man leget den Butter/ den man auß dem Rührfaß

genom-

ommen hat/ in eine Multern oder grossen Topff/
eidet ihn zu kleinen Stücklein im Wasser/ und
et das Wasser vier oder fünffmal ab/ nachdem er
er werden soll: Darnach saltzet man ihn/ und
eidet ihn wieder zu kleinen Stücken/ und arbeitet
wieder wol auß/ biß er auf einen Hauffen zusam-
kom̃t/ da nim̃t man ihn/ setzet ihn über Nachts
Keller/ biß man ihn zum Gebrauch wieder vonnöh-
hat. Einige pflegen ihn noch einmal/ nemlich über
dritten Tag / nachdem sie ihn in Keller gesetzt/
zuknetten und außzuarbeiten (wo man viel But-
hat / den man einsaltzen wil; dann bey wenigen
uchet man nur Messer/ damit man ihne in dünne
ätzlein schneidet) da stossen sie ihn dann hernach
ógene oder blechene Tiegel und andere Geschirr/
sen ein gesaltzenes Wasser oben darüber/ und las-
ihn also biß zu seiner Zeit zugedeckt/ im Keller ste-
. Auf ein pfund Butter nim̃t man/ wo man ihn
einmachet / anderthalb loht Saltz / und bleibet
Butter also gar lieblich zu essen / wann man ihn
t zu alt läßt werden. Anderwerts aber / und
man das gantze Jahr gesaltzenen Butter zum
hen gebraucht / da gehen die Leute nicht so mit
b / sondern sie stossen ihn trocken in ihre Töpffe
Geschirr / darinnen sie ihn zum Gebrauch ver-
hren wollen / und saltzen ihn weit stärcker/ als wir
her gesagt haben / dann sie nem̃en zu sechs pfund
tter vierzehen loht Saltz. Dieser so eingesaltzene
tter bleibet offt länger als ein Jahr/ und ist denen/
gesaltzene Speisen lieben / ein delicates Essen.
an verführet ihn gar weit in Tonnen/ und ist es
ts neues/ daß vermögliche Kauffleute dergleichen
gesaltzenen Schweitzerischen Butter hin und wider
Gastereyen zu einem Nachtisch auffsetzen lassen.

Was aber die andere Weise den Butter lang zu
halten betrifft/ so verhält sie sich also: Man thut
Butter in einen kupfernen oder erdenen Hafen/ se
ihn entweder in Brat-ofen oder zu einem langsam
Feuer/ damit er nach und nach zerschleichen und
fliessen könne. Underdessen/ Zeit währender Zerfl
sung / schaumet man den Schaum oder Faum ob
fleißig ab/ so lang als man einen sihet in die Höhe
hen; Darnach wann alles zerlassen ist/ rucket ma
ein wenig vom Feuer beyseits / damit es abküh
möchte/ das Trübe wird dann im Hafen gelassen/ d
Lautere und Schöne wird in einen Kübel zusamm
gegossen / und an einen kühlen doch trockenen Pl
gestellet/ der nicht zu feucht ist/ dann sonsten wird
schimlicht; ist aber der Ort zu warm/ wo das Schma
stehet/ so zerfliesset und zergehet es gern. Im übrig
geschiehet es offt/ daß eine Haußmutter/ wann sie
Winter buttern wil/ die Mägde mögen rühren / w
sie nur wollen/ doch keinen Butter zusamen bring
kan; damit nun aber diesem Ubel möchte geholf
werden/ so ist zu wissen / daß solches gern geschieh
wo man an kalten Orten im Winter außbutten w
dann da hinderet die durchdringende Frost das Z
sammenfliessen des Raums: Dahero muß man
der Stuben sich über diese Arbeit machen. Wäre
aber Sach/ daß es auch hier nicht vor sich gehen wol
so giesse man nur ein wenig warmes Wasser od
warmes Bier in das Rühr-faß/ so wird sich bald d
Butter geben. Zur Zugabe endlich kan dieses di
nen/ wie man nemlich gelben Butter durchs gan
Jahr überkommen könne. Theils von den Bauer
Weibern tragen im Mertzen/ Aprill und Mäyen d
gelbe Küh-blumen häuffig ein / legen sie dem nah
Hauß kommenden Vieh Mittags und Abends zu

Fress

ssen vor/ theils aber geben sie ihnen erst im Winter
örzt vor/ davon soll viel besserer und gelberer But-
werden als sonsten. Ins gemein aber tragen sie
Kraut über Sommers ein / welches sie Kertzel
nen/ dieses dörren sie auf ihren Böden und Stäl-
streuens hernach im Winter mit under das ab-
rühete Futter und Gesöd/ davon bekommen dann
schönsten gelben Butter/ als man immermehr im
äyen haben kan. Was aber den Vortheil anbe-
st / da man mitten im Winter mit Saffran den
utter gelb machet / ist nicht viel Geschreys davon
nachen / noch viel weniger aber ists dem vorigen
ittel vorzuziehen / dieweil durch diese der Butter
en natürlichen Geschmack behält/ durch das Saff-
-färben aber nicht so fein natürlich schmäckend/
dern zum theil widerwärtig wird/ da man ihn dañ
nach mit keinem solchen Appetit als diesen ver-
ren kan.

Das Sechste Capitel.

Von den Schafen und Ziegen.

ES ist ein altes / doch wahres Sprichwort:
Wem die Schafe schwermen / Der darff sich
nichts hermen. Dann es ist allzu wahr/ wer
t dem einigen Schaf-vieh recht umzugehen weißt/
kan mit seiner Haußhaltung wol fortkommen/
temal am gantzen Schafe nichts böses oder un-
tzliches ist: Das Fleisch/ die Wolle/ die Haut/ die
ilch/ Butter und Käse / die Därmer/ ja auch der
ist und Koht ist alles mit einander sonderlich gut/
d kan allenthalben wol gebrauchet werden. Man
get auch / wann einem Wunden oder Striemen
schlagen werden / soll er nur die neu-geschlachte

Häute

Häute der Schafe darauff legen / so sollen sie b
wieder heilen: So kan man mit Schafs-Gallen
Wolff und Krebs curiren; Darumb man auch
sagen pfleget: Ein Schaf hat allezeit einen gul
nen Fuß; dann wo es seinen Fuß auffsetzet / da
eitel GOttes Segen. Vor allem andern muß m
die Schafe auffs fleißigste warten / dann es ist
zart subtil Vieh / das leichtlich anstößig wird / u
stirbet. Ihre beste Wäide ist auf den Höhen u
Bergen. Dañ im niedrigen Lande hats gute W
de/ und wann sie auf gute Wäide kommen/ so fre
sie sich allzu satt / und faulen ihnen alsdann die
bern / und sterben leichtlich. Man soll auch umb
Schafe willen viel Erbsen und Wicken säen/ da
sie essen gern die Blätter davon. Mancher/der ni
Heu hat / erhält seine Schaf nur mit Erbsenstro
Wickenstroh / läßt ihnen dasselbige schneiden / u
gibts ihnen. Anderstwo befleißigen sich die Baur
und Schäffer sehr der hohen Pappeln / die behau
sie/ und binden sie in Bünde/ und lassen sie dürr w
den / im Winter legen sie selbige den Schafen v
lassen sie die Blätter darvon essen/ und das Holtz v
brennen sie darnach. Auch pfleget man ihnen/ wo
Weinberge hat/ das Laub/ das von den Stöcken a
gehauen wird/ wañ man sie verhauet/ in Büschelin
binden/ und sie den Schafen im Winter vorzulege
wann sie fein dürr worden. Wer Schafe halt
wil/ der muß sich viel gutes kleines Heues befleißige
daß er desselben den Winter durch / wañ man sie v
dem Schnee nicht außtreiben kan / ein gut Außkom
men habe. Wann man den Hopffen abgenomme
hat / so lege man die Rancken mit den Blättern a
die Sonne / und lasse sie fein abtreugen und dörre
darnach drischt man die Blätter ab/ das ist den Sch

fe

auch ein gut Futter. Das beste Futter der Scha-
davon sie fett werden und guten Talch und Un-
t laden / ist das liebliche junge Graß / das herauß
hst / wann die Brachfahre und Wendfahre ge-
yen ist: Solch jung Graß ist den Schafen am
en; Darumb zünden auch die Schäfer bißwei-
das Heydenkraut / und die dürren Kühnäpffel in
Wälden an / daß hernach solch Gräßlein herauß
hse. Es muß aber geschehen / wanns geregnet
/ sonsten möchten sie den Wald gar anzünden /
auff sie dann grosse achtung geben müssen / daß
yes nicht geschehen. Wann die Schafe die
oppeln belauffen / so werden sie recht fett und gut /
ten aber pflegt man sie auch mit Habern und
t zu mästen. Die Metzger geben ihnen Stroh /
ber / Schrot und Habern: sonsten mästen sie sich
st in den Stoppeln / wie zuvor angezeigt. Wann
Metzger Hämmel mästen / so geben sie ihnen fein
geschnitten Gersten-hexel oder Stroh / und men-
ihnen Treber / die sie zuvor zwischen den Händen
klein reiben / daß das stroh fein feucht davon
d / drunder / das essen sie gerne / und werden davon
o fett. Wil man ihnen ein wenig Kleyen auch
darunder mengen / so ists so viel desto besser / und
den auch desto eher fett. Wilt du viel und gute
unde Schafe haben und behalten / so backe Hol-
derbeere wann sie reiff seynd / behalte sie durchs
tze Jahr / zerreibe sie dann im Saltz / und gibe sie
Schafen zu essen und zu lecken. Das Saltz ist
h den Schafen ein köstlich gut Recept und Prä-
ativ für viel schädliche Kranckheiten. Es soll auch
Haußwirth / der viel Schafe halten wil / viel
rmuht den Sommer über in Vorraht eintragen /
o mit Fleiß aufftreugen lassen / daß man es den

Schafen

Schafen auch bißweilen zu lecken gibt/ das behält vor vielen Kranckheiten/ und ist ihnen sehr nutz Oder nim Wachholderbeere/ zerstosse sie klein/ st sie under den Habern und Saltz/ so essen sie die W fein mit dem Habern und Saltz hinein/ ob sie gl sonsten nicht essen mögen/ das soll man ihnen jä lich drey oder viermal eingeben.

Die Kranckheiten der Schafe sind mancherley:

1. Wann ein Schaf auffstößig wird: So demselben nur bald Saltz mit grünem Wermu vermischt zu lecken/ oder zu essen/ und schneide i alsdann in die Ohren.

2. Wann ein Schaf gar unversehens und pl lich kranck wird: So schlagen ihnen die Scha under den Augen eine Ader/ die drucken sie nur einem Messer auf/ wie dann den Schäfern wol w send ist; davon werden sie bald wieder gesund/ u wird manchem Schaf damit sein Leben gerettet.

3. Wann ein Schaf geschwillet: So ist es e Anzeigung/ daß es Gifft bey sich hat/ welches sie v der Wäide und sonsten im Futter gar leichtlich kommen können; da gibe ihnen nur Theriack auf Schnitten Brot geschmieret/ ein/ so wird es bald b ser werden/ und widerfahret offt anderem Vieh auc das kan man gleicher weise curieren; darumb soll e guter Haußwirth allezeit Theriack für sich und s Vieh im Hause haben.

4. Daß die Schafe allezeit frisch und gesun bleiben: Bedienet man sich der so genannten Scha Lecken/ indeme man Saltz und Wermuht/ nach ra *Matthioli*, oder Pulver von Wachholder- oder au Holderbeer under Meel vermischt und gebacken/ ite Ehrenpreiß/ Rauten/ &c. in schmale und länglich Tröge oder Rinnen streuet/ daß es die Schafe au lecken können.

5. Wan

. Wann die Schafe räudig seynd: so nimmet
des Schwefels und des Galgants eines so viel
des andern/ zerstosset und vermischet es mit weiß
Campffer und Wachs/ und machet ein Sälblein
auß/ schmieret hernach das räudige Schaf drey
nd nach einander darmit/ und wäschet sie wieder
guter scharffer Lauge und mit Saltzwasser ab.
y guten Schäffereyen aber werden sie gleich bey
geschaffet/ und mag man keine Cur an ihnen
ieren/ dieweil man sich förchtet/ es möchte die
ze Herde darmit angestecket werden: Das ist ge
/ die räudigen Schafe/ ob sie schon davon curiret
den/ haben sie doch keinen Bestand.

. Zuweilen ersticken die Schafe in ihrem eigenen
t/ fallen plötzlich nieder/ und sterben/ wann sie
ch bey Leib seynd/ und vorher gar nicht kranck
en: Da neme man nur Schellkraut/ das an den
nen wachst/ gelb blühet/ und/ wo es abgebrochen
d/ rohte Milch giebet/ das dörre man/ zerstampffe
und gebe es ihnen im Saltz zu lecken/ so ist ihnen
olffen/ doch muß es gleich Anfangs geschehen.

. Wann sie kröpffen/ so bekommen sie gar eine
e Geschwulst under dem Halß/ zuweilen wie ein
nß-ey groß/ das ist voller Wasser/ und kommet
der Lung und Leber/ wann die kein Wasser ha
/ so verfaulen sie/ und werden verschleimet. Es
mmen aber die Schafe auf der nassen Wäide dar
da es offene Schlagregen auf sie thut; dieses zu
treiben nimt man einen Pfriem/ sticht in die Ge
wulst/ und drucket es auf/ darmit kan den mei
geholffen werden.

. Die Schafe werden eben so wol rotzig als die
erde/ welches von der Lungen herkomt. Ob nun
on einige das Blut lassen/ und gewisse Getränckе
dar-

darwider recommendiren / so kan ihnen doch dar
nicht wiederumb geholffen werden. Die beste Art
aber ist/ nach etlicher Meynung/ daß man das T
nemme / wann die Kranckheit zween Tage gewä
hat/ und es erstícke; dann die andere Schafe/ so
als die Widder/ seynd auf das jenige/ was die Kr
cken in den Bahren lassen/ also verleckert/ daß s
gleich auffessen/ und also darvon kranck werden.
liche Vieh-Aertzte wollen / daß man solche kra
Schafe an eine sonderbare Wäide treiben soll.
liche nemen einen löffel voll gebrennten Weins
guten Theriack/ mischens durch einander / und sch
tens also den Schafen ein. Allein die Wahrheit
der gantzen Sache zu sagen / so ist ein grosser Unt
scheid under den rotzigen Schafen und under den
tzigen Pferden. Diese seynd verschlagen/ und wer
nicht geduldet / allein jene lassen die Schäffer un
der Wäide gehen ohne einiges Bedencken/ dieweil
Meynung seynd/ daß es zu ihrer Reinigung diene.

9. Wider den langwierigen Husten der Scha
nimt man süß Mandel-öl mit Wein vermischt/ u
schüttet es den Schafen alle Morgen laulicht e
darnach streuet man frisches Stroh under/ und g
ihnen Roßhube zu essen. Diese Kranckheit überfo
gemeiniglich die Schafe im Frühling: Komt sie a
zur andern Zeit / so kan man eben dieses gebrauche
oder aber zur mehreren Versicherung *Fœnum Græc*
mit Kümmel zerstossen / under Rocken mengen/ u
alsdann ihnen eingeben.

10. Bißweilen bekommen die Schafe grindi
te Mäuler/ wann sie nemlich von den Kräutern esse
darauff der Mehlthau gefallen ist: Da nimmt m
Isop und Saltz gleich schwer/ zerstossen und meng
es beydes under einander/ und reibet ihnen den Mun
d

Lippen und den Gaumen im Saltz darmit/ so ver-
et es. Haben sie das Fieber/ so sprenget man ih-
die Ader am Knoden/ oder zwischen den zweyen
rnern an Füssen. Oder man läßt ihnen das Blut
den Ohren / und gibt ihnen etwas weniges da-
zu trincken.

1. Verzuckung der Sinnen/ oder die Taubsucht
ommen die Schafe in den heissen Hunds-Tagen;
e gehaben sich sehr übel / wenden sich herumb/
uchlen und fallen stäts/ und springen ohne einige
ach. In solcher Kranckheit muß man ihnen mit
m spitzigen Hörnlein die Adern auf der Nasen
ch in der Mitten so tieff als es müglich/ auffschli-
/ so wird es sich bald äussern/ wo es mit dem Vieh
auß wil. Allein diß Mittel ist sehr gefährlich/ die-
l sie gern darnach in eine Ohnmacht zu fallen pfle-
/ und gemeinlich darüber *crepiren* müssen. Deßwe-
hält man mehr auf die jenige / die in dergleichen
llen ihnen die Ader an den Schläffen öffnen/ und
Blut mäßig herauß lassen. Dann dieses Mittel
t öffters geholffen/ und wird deßwegen auch von
Verständigen den anderen vorgezogen.

12. Wann die Schafe faul und müde werden/
ht man Liebstöckel / Alantwurtzel / Wachholder-
r/ Espen Laub und Lorbeern/ und stampffet alles
der einander/ davon gibt man den Schafen/ wann
n sich für der Fäulung befahret/ etliche handvoll
der das Saltz / allezeit über den dritten Tag des
ends/ wann sie eingetrieben werden/ in die Saltz-
öge für : da kan man dann leicht sehen/ welche die
ulung schon angegriffen habe; dann diese werden
hts sonderliches fressen / sondern vom Saltz-Trog
weg gehen/ obschon die andere nach Hertzens Lust
darmit ergetzen; deßwegen soll man ihnen solch

gemengtes Saltz mit einer Holder-Röhren in H
schütten/ und sie so lang vest halten/ biß sie es hin
der fressen/ wo man nun dieses öffters continui
und sie niemals eher/ als auf den Morgen trinc
läßt/ so wird man eine gute Würckung an den f
len Schafen verspüren.

13. Die Schafe seynd so wol als die Säu/ u
des heßlichen Gestancks des Schaf-mistes willen/
Pestilentz underworffen. Damit man aber durch
ses Ubel nicht möge ohnversehens gefähret werden
haben die Schäfer die Gewohnheit an theils Ort
ihre Schaf-ställe mit wolriechenden Kräutern /
seynd Poley / wilder Balsam/ Wachholder/ Raut
und Wolgemuht zu räuchern/ und under ihre Sp
und Futter geben sie ihnen Entzianwurtzen / Li
stöckelwurtzen/ Süßholtz/ Calmuswurtzen/ Lorb
und Schweffel/ item Ruß / Erlen-aschen/ und
gute Portion Saltz alle Wochen zweymal.

14. In den Hunds-tagen / wie Hr. Böhm
nachrichtiget / pflegen die Schafe zu bocken oder
blattern/ das ist ihnen schädlich und anfällig/ welc
offtmals machet/ daß man die Schafe auß einem g
tzen Dorff weg bringen muß. Es haben viel Schä
im Gebrauch Gesunde und Krancke in einen warn
Stall under einander zu thun/ in der Meynung/ d
wo sie erwarmen/ die Bocken oder Blatern desto e
wieder herauß kämen und vergiengen/ und weiter
brauchen sie nichts darwider. Hr. *Florinus* aber r
tet in seinem Klugen und Rechts-verständigen Hau
vatter *p.* 1028. daß man/ nachdem der Schafen v
seynd/ ein biß drey solcher bockichten Schafe nem
ihnen die Füsse zusammen binden/ und sie lebendig
einem Backofen zu Pulver brennen soll/ darzu th
man Lindenholtz / oder in dessen Ermanglung n

and

er gemein Holtz / und lasse es zugleich mit ver-
nnen: Alsdann stosset und sähet man diß Pulver/
nimt gepülvert Attichkraut und Gersten-maltz/
ret und siedet es gleichfalls; nimt auch des grünen
sser-Kreß / dörret und pülvert es/ und Leinsamen/
thut man gantz darunder / und gantz dürr und
n zerrieben Saltz: Dieser Stück nimt man eines
iel als des andern/ menget und gebet es den Scha-
acht oder zehen Tag nach einander zu essen / doch
man auch achtung habe / daß sie in zween oder
yen Tagen nicht zum Wasser kommen / es wird
iß helffen/ und ist probiert.

15. Wann die Schafe/ wegen Erweichung ih-
Horns / welches daher rühret/ daß sie lange Zeit
ihrem Mist gestanden/ zu hincken anfangen / oder
sten nicht wol gehen können / so muß man ihnen
s Horn an der Spitzen/ da es am meisten verdor-
n / abschneiden / und ungelöschten Kalch darüber
lagen / und immerdar umbwechslen / so lang / biß
s Horn wieder starck und hart ist worden.

16. Im übrigen wil ein Haußvatter seine Schä-
ey vor eine wolbestellte und schön angeordnete
chäferey angesehen haben/ so muß er einen sonder-
ren Ort und abgesonderten Stall für die krancken
chafe haben/ damit so wol die gesunde nicht möch-
angestecket werden/ als auch/ daß man der Kran-
n desto besser warten und pflegen könnte.

Was biß dato von Schafen geredt worden / ist
ch von Ziegen und Geissen zu verstehen / indeme sie
cht allein mit einerley Kranckheiten behafftet wer-
n/ sondern auch gleichen Nutzen mit ihren Fellen
d Haaren/ Milch/ Fleisch / sonderlich der jungen
itzelein vor Ostern/ ꝛc. abgeben/ wie dann durch den
Sommer durch wolgeschmackte/ runde/ dickzollichte

Geiß-Käse auß der Schweitz nach Basel wochent
geführt werden / obwolen sie nicht auß purer G
milch/ sondern auch der Kühmilch gemacht werd
welche geessen/ nicht so gar ungesund/ sondern/ n
Lehr *Mr. Venette Traite des Pierres*, den jenigen so d
Grieß underworffen/ wol können zugelassen werd
wie dann auch sonsten Bocksblut umb die Hoden
samlet den Stein brichet / gerunnen Blut zerthei
auch den Seitenstich gewiß vertreibet. Insonder
aber ist die Geißmilch in der Miltzsucht/ Scharb
Glieder-Kranckheit/Dörrsucht/ꝛc. wie von der Eß
milch gemeldet worden/ eine herꝛliche Artzney. A
können wir vermelden/ daß der Ziegen-Koht eine h
liche Weichung seye/ umb die Säum/ so in den
sten versteckt/ hinein zu schieben/ und hiemit das
ferere zu verhüten. Anderer Geiß-Nutzen zu geschw
gen/ indeme öffters drey Geissen so viel Milch geb
als eine Kuh.

Das Siebende Capitel.

Von den Schweinen und ihren Kranckheiten.

OBwolen under aller anderer Viehzucht kei
so fräßig (wie dann in einem von *Francisc*
König in Franckreich gefelltem wildē Schw
Magen sechs Sester Weintrauben gefunden w
den) und unflätig/ und dahero den Juden im All
Testament verbotten gewesen/ als die Schwein/
seynd sie jedoch die allerfruchtbarste (sintemal e
Moor zehen Spanferckel auf einmal werffen ka
und allervereinbarste Thier/ indeme/ so under ein
Herd ein eintziges davon angefallen wird/ die übri
alle mit grunꝛen und schreyen zusammen lauffe
selbig

iges zu retten/ wie dann auch sonsten (*honny soit mal y pense*) die Lobliche Eydgnoßschafft/als ein ünniger Leib/die *Compaßion* über ein Glied/so an- chten wird/alsobald *in toto* empfindet. So unflä- aber und stinckend ein Schwein ist/ so observirt n jedoch/ daß das frische Stroh/ und insonderheit nn mans zum öfftern malen verändert/ macht die hwein eben so wol feißt/ als sonst ihr bestes Essen. n Schwein-trog soll man alle Tag säubern und fegen : und dieweil die Zeit ungleich / soll sich ein r mit Aecker / Holtz-äpffeln und wilden Biren/ r sonst faulem Obs bey zeiten versehen/ und dessel- einen guten Vorzaht haben: kan er dann solches t haben/ so soll er die Schwein mit geschwellter rsten/ Habern/ Kleyen/ Köhl und Ruben mästen. an solle auch alle Tage etwas sonderes für die hwein im Vorzaht haben/ und ihnen dasselbe/ nn sie vom Feld komen/ warm fürschütten. Sol- s mag seyn/ entweders die dünne laue Milch oder ßmolcken under die Kleyen gemischt: dann solcher und warme Brühe machet die Schwein nicht ein nicht hin und her umbschweiffen/ und bald von n Feld lauffen: sondern es erweichet ihnen auch die dere Speise / welche sie den gantzen Tag über ha- n geessen: Ruhen auch desto baß die gantze Nacht/ d werden desto weniger kranck und siech. Ein Säu- t soll aber für allen Dingen sehen / daß er das Säu-Essen nicht zu kalt noch zu heiß/ und weder zu ß noch zu trocken fürschütte / damit sie also den urchlauff desto weniger bekommen. Der Boden n Säustall soll mit dickem grobem Kiesel gepflastert yn/ und alle Monat mit anderem und frischem Kie- oder mit gutem Sand erneuert werden / damit es r Schwein-harn verzehre und an sich ziehe; Dann

die Schwein/wiewol sie wüst und kohticht seyn/ne
men sie doch in einem trockenen und sauberen/ da
sonst in einem feuchten Ort / mehr und besser
Damit aber die Schwein von böser Lufft/ welche
mit ihrem wüsten Gestanck machen/ wann sie ein
sperret seyn/ und ihrer viel bey einander im stall
cken/ nicht etwan verunreiniget oder sonst kranck u
siech werden; soll man derowegen die Thür an d
schweinstall gegen hellem Liecht/ von starcken und
ten Brettern machen lassen/ damit also die böse Lü
herauß kommen: dagegen aber die gute und gesu
darein gehen möge. Solche jetzt-gemeldte Thür
man auch biß auf den ebenen Boden anhencken/
mit die Schweine dieselbige nicht so leicht auß d
Thür-angeln heben mögen: dieweil sie nicht leid
mögen/ daß man sie viel einsperze: sie scharzen u
arbeiten so lang an einem Ding/ biß daß sie letstl
mögen herauß kommen. Die Schwein welche m
mästen wil/ soll man keines wegs außlassen/ auch
nen kein sonderes Außsehen und Liecht geben/ da
allein durch die Thür / durch welche man eingeh
ihnen ihr Essen zu geben. Die Mastschwein bedö
fen nicht so genaue Haltung noch sorg/ als sonst d
gemeine Schweine; allein daß man sie sauber u
rein halte / guten Aas mache/ so lang/ biß sie d
speck haben überkommen; Dann nachmals essen
selten ihr Essen auf / bleiben allweg auf einem O
ligen/ als könnten sie sich nicht bewegen/ und hätte
das Fühlen gantz und gar verlohren. Umb solche
Feißte und Dicke willen komt es offtermalen darzu
daß ihnen die Mäuse auf den Rucken nisten/ und ihr
Jungen auf ihnen machen/ und daß sie es gleichwo
nicht empfinden. Wie dann *Gesnerus* im Thierbuch
meldet/ daß zu Basel ein Oelmacher ein Schwein

starck gemästet / daß ihme die Mäuß wie gemel-
ohne Empfinden Löcher in den speck gefressen. Ja
verden auch offtermal so feißt / daß man gesehen
/ daß ein Schwein anderthalben schuh dick speck
rkommen hat. Man halte nicht mehr dann zehen
er zu hundert Moren / und also hinfort. Den übri-
/ sie seyen Moren oder Eber / solt du allensamt
eylen / wañ sie ein Jahr oder sechs Monat auffs
nigst alt seyn worden. Doch ist den Schweinen
veg besser außzuschneiden / wann sie anfahen hitzig
werden / und begehren zu steigen. Man lasset kei-
Moren über achtzehen junge Ferckelein zu / die an-
e soll man allwegen verkauffen / wañ sie acht oder
en Tag alt seyn / und den übrigen / wann sie jäh-
seyn / verschneiden / und sie in die Herde oder in
n Ecker schlagen. Behaltet allwegen die jenigen /
lche einen kurtzen breiten Kopff / erhabenen oder er-
chten Rüssel oder Schnurren / der weit herfür ge-
t / auch breite und feißte Brust / breiten Rucken /
rtze Füsse / und dicke Uberschenckel haben: Deßglei-
en welche kurtzseitig / dick und vierschrötig / mit weiß-
n oder schwartzen Flecken undersprenget / und über
n gantzen Rucken burstig seynd. Also auch was
verschnittene Moren sollen bleiben / da soll man
uf die mit angehenckten Bäuchen / mit grossen Düt-
n / breiten Arßbacken / lange Seiten acht haben.
Deßgleichen diese / welche durchauß weißfärbig / klein-
öpffige / und mit kurtzen Schenckeln seyn / behalten /
ie anderen aber einsperren und mästen. Lasset die
Moren nicht ehe ramlen / sie seyen dann ein Jahr /
er Eber aber drey oder vier alt / dann nach fünff Jah-
en soll man ihnen verschneiden und sie mästen. Die
este Zeit / daß man die Schwein zum Eber lasse / daß
ie werffen / oder aber daß man sie mäste / ist das Erste

Viertheil zum Vollmond: Sonst vor und darn
im Abnemen des Mons ist solches nicht gut. N
soll es auch vom Hornung anfahen / und es bi
den halben Mertzen erstrecken: damit also die jun
Fercklein im Brach- Heu- und Augstmonat ar
hen starck zu werden / und in dem Herbstmonat v
komlich auffwachsen. Die jungen Schweinlein
im Winter schwerlich auffzubringen/ bleiben a
nicht so natürlich wie die andern/ dann die Schw
seynd ohne das von Natur sehr frostig; Umb solc
Ursach willen pfleget man in vielen Orten/ da n
doch Stein/ Kalck/ Sand und des Gyps genug h
die Schweinställe mit Läim stroh zu verkleiben u
zu verwerffen. Die Eber soll man von den Mo
absönderen / wann sie empfangen haben / dann
stossen und beissen die Säue / machen also / daß
Moren verwerffen.. Die Schwein seynd sehr fr
sig / und mögen keinen Hunger leiden / insonderh
aber die Moren: dann sie haben zum öfftermal/ w
sie hungerig seyn worden / ihre eigene Jungen / o
sonst andere Fercklein/ja zum öfftern auch kleine Kin
lein in der Wiegen/welches gar ein abscheulich Di
ist/ gefressen. Darumb soll man den Säutrog n
mals lassen leer stehen. Wilt du deine Schwei
feißt mästen/ so solt du ihnen vorhin verschneiden l
sen. Nun pfleget man aber den Schweinen entw
ders im abnemenden Mond / oder aber im zunem
den Mond/ deßgleichen im Frühling oder im Herb
wann noch die Zeit weder zu kalt noch zu heiß ist/
verschneiden. Eine Kunst aber Schwein bald feiß
zu machen: Nim Babern wol gesaltzen/ geschwel
in einem Kessel/ und gewaltig herumb gerührt/ eine
Tag oder zween beschwärt in einer Standen wi
Kraut / gib alsdann dem Schwein des Morgen
um

o fünff oder sechs Uhr ein schüssel voll/ und dann
r ein stund gib ihm zu trincken; das thue des Tags
mal. Das Schweinenfleisch wird allzeit besser/
nn man den Schweinen in der Jugend verheylen
lassen/ aber sie wachsen darneben nicht allzu groß.
o man ihnen aber verheylet/ wann sie nun etwas
ß und alt seyn worden: alsdann wachsen sie zwar
sser/ aber sie bekommen nicht so wol schmackhafft
isch. Darumb wäre es gut/ daß solches geschehen
chte/ wann sie sechs Monat auffs wenigst und ein
hr auf das längste alt seyn worden. Andere be-
nen sich des Spießglases / nemlich: Wilt du
Schwein bald und mit halbem Unkosten fett
chen/ so nim klein gestossen und geschabtes *Antimo-*
crudi ein halbes quintlein/gibs dem Schwein drey
ge vor dem Neumond ein/ laß das Schwein also
en biß drey Tage nach dem Neumond/ so wird es
rdurch wol purgiert und von aller böser Feuchtig-
gereiniget/ alsdann lege das Schwein ein / und
iste es/ wie gebräuchig. Der *Autor* des *Journal des*
vans im 1668. Jahr *fol.*174. sagt/ daß eine curiose
erson vermeldet und berichtet hätte / daß ers mit
ey Ferckelein versucht/ und dem einen ein quintlein
timonii, dem anderen aber nichts gegeben/ sie aber
yde mit gleichem Futter und Wartung versorget
tte /so seye das eine Ferckelein / dem ers eingegeben/
el feißter und grösser in fünffzehen Tagen worden/
s das andere; indem das *Antimonium* eine treffliche
ugend und Krafft in sich habe das Geblüt zu puri-
iren. Wann man den Mastschweinen erstlich das
ntimonium gibt/ scheinet es anfangs/ alß wolten sie
anck werden/ ist aber ohn alle Gefahr/ man stosset
ur zu Pulver / thuts in einen Täig / und gibts den
Schweinen Morgens nüchtern zu fressen; für die

Pfinnen ist ein halbes quintlein gut. Einem Ochs
den man einlegen wil/mag man ein loht geben
wird er nicht ungerecht.

Von Kranckheiten der Schweinen ist folgends
mercken: So wol als man gewisse Kennzeichen h
auß deren Gegenwart man den Schluß machen k
daß das Schwein gesund seye/als da ist ein keil
ter gedreheter schwantz oder schweiff; so wol se
auch einige andere stücke/auß denen man ihre Kran
heit nicht nur allein muhtmassen/sondern deut
genug sehen und wissen kan. Dann wann sie
Köpffe auf eine seite hängen und bald still stehen/b
wieder niederfallen/so haben sie entweder das Fieb
oder sie seynd sonsten kranck: Wann man ihnen
Porst auf dem Rucken außrauffet/und unden da
ein wenig Blut oder Fettigkeit hanget/so ist daß
bige Schwein nicht gesund: Im Gegentheil ab
wo die Pörster unden an der Wurtzel nicht blu
noch befleckt/sondern weiß und sauber seynd/so
das Schwein gewiß frisch und gesund. Weil n
aber eines klugen Haußvatters Verstand nicht
allein dahin sich erstrecken muß/daß er weiß/wie d
krancken Vich zu helffen seye/oder wie dem U
gleich anfänglich begegnet werden müsse: sonde
von ihm auch erfordert wird/daß er jederzeit auf
ner Gewahrsame seye/und nicht allererst zu sorg
anfange/wann es hoch vonnnöhten seye/vor all
der Präservativen zu gedencken/die wider dergleich
Fälle recommendiret werden. Hr. *Tylkovvsky* wil
haupten/daß/wo man Schweffel/Alaun/Lorbe
eines so viel als des andern/und ein wenig Camin-r
neme/alles zusamen in ein Säcklein lege/und jährli
zu zweyen malen in ihr Tranck hänge/so verhüte m
darmit alle Kranckheiten under den Schweine

haben auch einige ihre Schweine gesund zu er-
en/ an einem jeden End des Schweintrogs oben
er Höhe ein Loch gebohret / Queckſilber hinein
an/ und mit einem andern höltzernen dicken Na-
wol verſpündet / die dann hernach die trefflí-
Würckung dieſes Präſervativs nicht genugſam
ühmen wußten. Das gemeinſte Präſervativ iſt
zian/ ſo ihnen vor allen andern Mitteln gut/ und
ßwurtz/ die man ihnen im Anfang des Brachmo-
s/ welcher der Schweine Peſtilentz iſt/ mit Milch
r ſonſt einen Tranck eingibt; doch muß man dar-
acht haben / daß / weilen ſie ſich darvon überge-
/ man ſie alſobald in einen andern Stall thue/
nit ſie den Wuſt/ ihrer Gewohnheit nach/ nicht
der in ſich freſſen. Ins gemein aber bleibet es
bey/ daß durch gute Wartung viel Verdruß und
ädliches Unweſen könne verhütet werden. Wäre
aber Sach/ daß/ ohngeachtet aller Vorſorge/ ſich
nnoch einige Kranckheiten an einem oder anderem
chwein finden und mercken lieſſen/ ſo iſt das beſte/
an ſuche auf das bäldeſte/ was darwider zu gebrau-
en. Durchgehends kan man wider alle ihre Kranck-
iten Schaf-blut under das Futter geben / und ſie
nſelben Tag kein anderes Eſſen koſten laſſen; oder
an kan ihnen Rocken-meel zu einem Brey kochen/
nd dreymal nach einander fürgeben/ doch muß man
vorhero einen Tag faſten/ und denſelben / da ſie
eſe Artzney eingenommen haben / gleichfalls nichts
nders eſſen laſſen.

1. Wañ ſich die Schweine überfreſſen und über-
ffen haben/ daß ihnen die Ohren erkalten/ ſoll man
nen Schnitt in die Ohren geben/ daß ſie bluten; das
Blut fangt man auf/ und gibt es ihnen mit Butter
nd Brot in einem Wieſel-Fell ein/ das hülfft ihnen.

2. Wa

2. Wider die Läuse nimt man Gänß fett/ o
Lein- und Rüben-öl / thut geriebenen Knobla
darunder/ schmieret die Schweine damit / und g
ihnen Lein-kuchen zu essen; man kan auch alt schw
nen Schmeer/ die man in einem Scherben hat/ t
ein wenig Queckſilber vermengen / alles zerstoſſ
und mit einem Höltzlein hüpsch durch einander r
ren/ so wird / nachdem das Queckſilber getödtet
das Schmeer gantz blau darvon werden: Mit di
Salbe schmiere man die Schweine / die man a
vorhero wol abbaden muß an den Orten/wo sie Lä
haben/ so werden sie bald vergehen.

3. Bißweilen bekommen die Schweine Wür
oder Maden in die Ohren/ die ihnen rings umb
etwas schwellen / und auf eine Seite hangen/ wa
es ihnen auffbricht/ so blutet es sehr; wo du nun
ses merckest/ so behalte sie zu Hauß/ und nim Pfer
Laub / zerstosse das zwischen zweyen Steinen/ u
drucke den Safft durch ein Tüchlein/thue Nießwu
under den Safft / lege die Schweine nieder / rau
ihnen das Ohr mit einem Holtz auß/ und geuß ihr
dasselbe ins Ohr. Doch muß man sie/weil sie sonſ
in dieser Kranckheit nicht gerne etwas anders es
wollen/ mit Brot speisen und underhalten.

4. Einige bekommen die Bräune/ das ist/ in d
Halß entzündet sich das Zäpflein / dardurch werd
die Lufft-röhren verhindert/daß die Schweine endl
ersticken müssen / welches daher auch zu erkennen
wann ihnen die geschwollene Zunge braun/ blau o
schwartz wird. Diesem Ubel muß man bald beg
nen mit Schlagung einer Ader under der Zunge
und darauff ihnen das Maul mit under einander v
mischtem Saltz und Weitzen-meel wol reiben.

5. Zu zeiten bekommen sie grosse Geschwür und

Halse von aussen / die man Kröpffe nennet; wi-
dieselbe mag man eben das gebrauchen / was wir
er die Bräune recommendiret haben.

5. Für das Fieber schlagt man ihnen die Adern
er dem Schwantz.

7. Für die Miltzsucht löschet man von Tamaris-
-Holtz glüende Kohlen im Wasser ab / und gibt
en selbiges zu trincken.

8. Für die Pest / oder für den Umbfall / nimt man
einem umbgefallenen Schwein das Hertz her-
/ hacket es klein / vermischts mit Kleyen / und gibt
den übrigen zu fressen / ist ein bewährtes Mittel.
eils Säu-hirten / so bald ein Umbfall under die
chweine kommet / zerhacken das Kraut und Wur-
von der Nodelgeer / und gebens den Schweinen
der ihren Tranck. Andere nemen auf ein Schwein
nn es kranck wird / ein säcklein Nießwurtzel / ein
intlein Lorbeer / ein halb quintlein Schweffel / ein
lb quintlein Kreßig-samen / und auch so viel als
halb quintlein gestossene Venedische Seiffen / und
ben ihme alles in süsser Milch zu trincken. Es wird
y einem Schwein-Umbfall als ein dienliches und
obiertes Mittel vorgetragen / doch mit vorauß be-
ngener Exception der trächtigen und säugenden
chweine / denen es leichtlich schaden möchte.

9. Das Ranck-Korn gleichet einer weissen Erbsen
er runden Blatern / und bekomen es die Schweine
wendig am Maul oben am Gaumen in der dritten
taffel: Es ist eine gefährliche Kranckheit / die ihnen
mb die Ernde-zeit / wann grosse Hitz einfället / gar
ufsätzig ist / und mit der von einem krancken Schwein
ichtlich eine gantze Herde kan angestecket werden.
Man nimt es den Schweinen also: Sie werden nie-
er in die Erden geleget / und wird ihnen ein Prügel

oder

oder Knüttel überzwerch in das Maul gestecket/ mit sie es geöffnet lassen müssen: Hierauff schne man mit einem spitzigen und scharffen Messer ri herumb umb das weisse Gewächs ins Fleisch/ grabet es also herauß. Man muß aber klein gest nen Jngwer und Ofen-ruß bey der Hand haben/ mit man es vermengt in das gemachte Loch stre oder stossen könne. Wil man ihm auch raube K seln in den Tranck legen/ so ist es desto besser. H auff sperret man das geschnittene Schwein in ei Stall absonderlich / und nach ein paar Stun wartet man ihm mit einem guten Getränck auf wird es sich nach und nach besseren.

10. Was endlich die Pfinnen anbetrifft/ oder weisse runde Körnlein / die sich allenthalben in i Fleisch hervor thun/ so rühren dieselbige so wol ihrer natürlichen Unsauberkeit/ als auch von feuchten stinckenden Ställen her / in denen sie manchem unsaubern Schwein-Nickel ligen müs Es ist leichtlich zu erkennen/ welche under der H mit dieser Kranckheit behafftet seyn: Dann an de werden sich auf der Zungen schwartze Bläterl und eine heisere rauhe Stimme finden/ es komt ih gantz sauer an auf die hinderen Füsse zu tretten/ u die Pörster/ die man ihnen zwischen den Ohren/ o hinden an den Hüfften außrauffet / seynd unden der Wurtzel / mit der sie in der Haut stecken / blu oder gelb-röhtlicht/ man schüttet ihnen darwider weilen Erbsen oder Hanffkörner in den Trog/ u lasset sie dieselbe essen / oder rühret ihnen das E mit einem Eichen-Brand umb / ehe man es ih gibt/ oder man gibt ihnen Seiff-Laugen oder Ha Wasser/ darinnen man Hände gewaschen/ zu trinck Item/ gib ihnen geschrotene Wicken ein / das die auch für solchen Unraht.

D

Das beste ist / wann man sie in die Mastung
will / daß man sie mit einer Ladung Büchsen-
ber oder mit Antimonii-Pulver purgieret.
Im übrigen / wil jemand jederzeit sie vor den
nen verwahren / so nemme er nur Lorbeer und
ssen Senff / gebe ihnen alle Monat etwas davon
oder er nemme Schwefel / Lorbeer und Alaun in
chem Gewichte / und eine handvoll gepülverten
r-Maur-Ruß / zerstosse alles / und undermische /
menge es wol under einander / lege es ihnen ins
tränck / doch daß es alle Jahr zweymal erfrischet
de / sollen sie nicht leichtlich pfinnig werden.

Das Achte Capitel.

Von den Hünden / Hirschen und Bären / ꝛc.

Dieweilen die Hünde täglich umb die Menschen seynd / auch Hirschen und Bären nächst den Wohnungen der Menschen in denen tadtgräben underschiedlicher Cantonen mit sonbarer Pflegung underhalten werden / haben wir se vierfüßige Thiere nicht übergehen wollen.

I. Von den Hunden / so jederman bekandt / gibt underschiedliche Arten / als gemeine Hunde / choos-Hündlein (*Canes Melitenses*, von der Sicilischen Insul *Melita* also genennet /) Jagt-Spür-achs-Vogel- Wasser-Gesellen-Streit-Schafunde / ingleichem Englische Socken und Windiele / ꝛc. und giebet allenthalben Hunde genug / halen sich gern bey den Menschen auf / seynd ihren Hern sehr getreu / und ein sehr nutzlich Viehe / dann ob an gleich von solchen weder Wolle noch Milch bemmet / sie auch nicht zu essen pfleget / so ist man derer

rer doch zu Bewahrung der Häuser/ Ställe/ H
den und dergleichen wider allerhand böse Thiere
Diebe sehr benöhtiget. Man kan sie auch zur J
und Weidwerck brauchen. Diß kan man bey jun
Hunden/ weil sie noch klein seyn/ an den Füssen
cken/ ob sie groß und starck werden wollen. D
wann sie breite Füsse/ starcke Beine/ vornen nie
und hinden hoch/ ein groß glatt adericht Haupt
ben/ die grosse Adern/ nicht auffgereckte/ sondern h
gend grosse Ohren/ einen länglichten Leib/ einen
nen gleichen Rücken/ der in der mitten nicht hoch
haben/ noch ein- oder niedergedruckt/ ist nicht so
ein gebogene/ hole/ sondern fein zu einer Krümme
sammen-gehende Seiten/ dicke fette Hinderba
haben/ und über den Schwantz fein breit ist/ das
ein feiner wackerer Hund werden/ sonderlich w
er fein muhtig ist/ und sich fein ernstlich an ein D
machen darff/ weil er noch klein ist/ wie gemeinig
die jungen Englischen Hunde auch pflegen zu th
Etliche halten viel darvon/ wann ein Hirten-Hu
weiß/ und ein Meyer-Hund schwartz seye/ d
sie halten nichts von sprenglichten Hunden/ die m
cherley Farben haben. Es soll auch ein Schaf-o
Vieh-Hund darinn weiß seyn/ daß er von Hir
kan gesehen und erkañt werden/ wann er etwan
einem dunckeln Ort sich mit einem Wolff überwi
damit der Hirt/ wañ er den Hund retten wil/ n
den Hund für den Wolff treffe oder schlahe.
Hauß-hund aber solle schwartz seyn/ dann ein solc
Hund ist einem Dieb des Tages erschrecklich an
sehen/ des Nachts aber kan ihn ein Dieb im Finst
nicht so bald sehen oder inne werden. Andere la
ihnen auch rohte/ aschenfarbe Hunde gefallen/ wa
sie nur guter Art/ fein wacker und freßig seyn/ und

Le

te oder das Vieh nicht leichtlich beissen. Ein
ußwirth/ der viel Hunde bedarff/ der thut ihm am
en/ er habe eine Bündin/ die guter Art ist/ davon
junge zeugen / und dieselbige nach guter Gelegen-
aufferziehen / und darnach in seine Güter ver-
en könne. Damit sie aber böß und fein wacker/
n/ unerschrocken und muhtig werden / muß man
rlich mit ihnen narren und schertzen/ bey den Oh-
zopffen/ an andere Hunde und Thiere hetzen/ und
och nicht überwältigen lassen/ sonsten werden sie
tlich forchtsam/blöd/faul und träg/ sondern man
ß sie allezeit gewinnen/ und die oberhand behalten
en/ so geben sie endlich nicht nach/ biß sie gewiñen.
n muß auch achtung auf sie geben/ daß sie sich an
ts gewehnen/ dann sie können darnach dasselbige
t lassen. Also lernen sie bißweilen an den Läpp-
oder Riemen das Leder fressen/ bißweilen sauffen
ie Eyer auß / machens unrein und unsauber in
Stuben/ ergreiffen Hüner und Gänse/ und fres-
sie auf. Darumb muß man sie mit einer Peit-
n züchtigen und es ihnen abgewehnen. Wann sie
Eyer fressen/ so muß man ihnen ein heiß Ey in das
aul stecken / und das Maul zudrucken/ daß sie die
äuler verbrennen: Dann gleich wie ein Fisch von
n Angelhacken einmal verletzt/ komt nicht wieder:
o förchtet sich auch ein Hund vor dem Knüttel/
nit er einmal geworffen ist. Wann sie auß den
pffen naschen / so muß man sie auß der Küchen
Herde peitschen / so solle man sie auch bald ben-
machen/ daß man sie läiten/ handeln und führen
wohin man wil / man muß ihm mit einem
emen einen Knittel an den Halß binden / und sich
e zeitlang damit schleppen lassen. Wann er nun
o ein wenig gezähmet ist / so muß man ihn mit ei-

nem Riemen ein wenig im Hause umbher führ
und zu Hause angebunden halten. Mancher w
zu Tag wacker und beißig in den Banden/ zu N
laßt man sie loß/ so werden sie des Nachts fein
wahrsam und wacker/ und schlaffen des Tages. D
mit sie aber die Wölffe und andere Hunde desto fi
diger anlauffen/ und desto muhtiger und kecker w
den/ soll man ihnen ein stachlicht Halßband um
gen/ das von dickem hartem Leder gemacht und
Spangen belegt ist/ daß sie nicht durchbeissen k
nen/ dann sie begreiffen einander gemeiniglich an
Hälsen. Jedoch wann sonsten Stacheln umb
seyn/ so darff man den Pockeln nicht groß/ man w
te sie dann nur zum Schmuck und Zierde hab
Under dasselbige jetzt gemeldte dicke Leder muß ein
weich Leder angenäyet seyn/ oder von einem rauc
Fell/ daß es ihm den Halß nicht reibe. Wer Hu
haben wil/ der muß sonderlich seine Hunde haben
halten/ die guter Art seyn/ und die von rechten gu
Hunden gefallen seyn. Dann die von einer Mu
und eines Wurffs seyn/ die stehen einander treu
bey/ und kommen einander zu hülff/ wañs nöhtig i

Von den Kranckheiten der Hunden.

1. Wie ein wütender Hund und dessen vergi
Bisse zu erkennen und zu heilen. So bald ein Hu
wütend wird/ scheuet er Essen und Trincken/ s
scheel und wild umb sich/ der Leib sihet als wann
gantz zerdruckt worden wäre/ der Mund schaum
die Zunge hänget ihm auß dem Halß/ die Oh
samt dem Schwantz abwerts/ und strecket den K
nach der Erden/ ꝛc. Wann er dann Menschen
Vieh angegriffen und gebissen/ kan man den
also erkennen: Man leget zerstossene Welsche Ni
auf den Schaden/ lässet sie etliche Stunde also lig

o wirffet selbige alsdann einer Hennen vor/ wann
diese nicht frisset / ist der Hund wütig gewesen/
nn sie aber gar zu hungerig / daß sie solche fressen
te/ so wird die Henne gleich sterben. Uber dieses
fället denen / so von wütenden Hunden gebissen
rden/ die Farb/ werden dürr und mager/ bekomen
sse Hitze/ haben schwere Träume/ förchten sich vor
n Wasser/ und wollen einige/ daß so lang ein sol-
r Mensch annoch in dem Spiegel sich selbst anse-
n könne/ seye noch Hoffnung zur Genesung. Die
te Cur ist diese/ daß man den Biß alsobald mit ei-
n glüenden Eisen brenne/ oder biß auf das gesun-
Fleisch eine Oeffnung mache/ mit Scordien und
ermuhrkraut/ darinnen Theriack auffgelöset wor-
n/ außwasche/ und mit Theriack-geist/ welcher mit
mpher vermischet/ fernerhin fleißig verbinde/ zur
nerlichen Cur aber den Raht eines verständigen
rtzts erfordere / und sich der von ihme verordneten
rtzneyen fleißig bediene.

2. Wann die Hunde böse trieffende Augen ha-
n: Nemmet vier oder fünff frische Wurtzeln von
euffels-Abbiß-kraut / schneidet selbige zu Stücken/
inget sie dem Hund an den Halß/ so wird es mit
mselben/ so bald die Wurtzel dürr wird/ besser wer-
n/ und die Erfahrung den Nutzen dieses so geringen
Mittels mit der Wahrheit bestätigen. Oder: Wa-
het denen kleinen Schoß-Hündlein die Augen öff-
rs mit Rosen- und Wundholtz-wasser auß/ so wird
s ihnen darauffhin vergehen.

3. Wann die Hunde im Lauffen sich Dörner eine
etretten haben: Zerstosset Roßbuben- oder Huff-
Lattich-kraut mit Schmär/ brennet junge Schwal-
en zu Pulver in einem erdenen Geschirr bey einem
Haffner/ mischet alles mit Schmär zu einer Salben/

und leget es dem Hund über den Ort/ wo der D
stecket/ so ziehet solches den Dorn herauß; dieses t
auch das Aug von einem Hasen mit Hasen-Fett v
mischet / und dann übergeleget.

4. Es geschiehet offt / daß die Hunde auf
Jagd oder sonst verletzet werden/ und zwar an
chen Orten/ wo sie sich nicht helffen oder lecken k
nen/ so giesset ihnen in solchem Fall ein wenig T
pentin-Oel in die Wunde/ waschet aber den Sc
den zuvor mit einem Wund-Wasser von Ehrenpre
Sanickel/ St. Johanneskraut und Wegerich ge
ten/ darinn ein wenig Rosen-honig zerflösset word
fleißig auß.

5. Wann den Hunden in den hinderen Bei
Würmer wachsen: Presse man den Safft von Pf
sich-laub oder Taback-kraut auß / und schmiere
damit / oder aber mit Menschen-Harn / darinn
ein wenig Knoblauch gesotten worden.

6. Für die Räudigkeit der Hunde: Machet e
Salbe von Schmär / Nesselsaamen/ Schweffel u
Queckfilber/ und schmieret die Hunde damit/ wasc
sie aber zuvor etliche mal mit obigem Wasser / des
wir bey den verwundten Hunden gedacht haben.

7. Wann die Hunde außdorren wollen: Ge
ihnen öffters etliche Stücke Butter zu essen / und
es nicht helffen solte / sehet nach der Zungen/ so w
det ihr under derselben Würmlein finden/ die gra
mit Nadeln herauß / so werden sich die Hunde v
Stund an besser befinden/ und wiederumb anfang
nach und nach zuzunemmen.

8. Wie den Hunden die Flöhe zu vertreibe
Reibet die Hunde mit Wermuht oder außgepre
tem bitterem Mandel-Oel/ so werden sie von den
wenig geplaget werden.

II. M

1. Von den Hirschen ist zu wissen / daß sie ein
ónes ansehnliches Thier / und hat das Männlein
óne Geweihe oder Hörner / die nur auß der Haut
chsen / alle Jahr im Aprill abfallen / erst mit dem
dern Jahre hervor kommen / und des Thier Alter-
m̃ an Jahren / denen Zancken nach zu erkennen
en; das Weiblein hat selten Geweihe. Man sagt /
e Hirschen sollen in den Köpffen kleine Maden oder
Würmlein haben / seynd vielleicht der Art / wovon
gewisser Juden-Artzt vorgibt / daß auch der
ensch im Kopff einen Wurm habe / der Hirn-
Wurm genannt; vielleicht hat dieser Mosaische *Do-*
r einen solchen Wurm in seinem Gehirn / der die
dern in seinem Kopffe zeuget. Der Hirschen nun
nd etlicher Arten / als: gemeine Hirschen / Sam-
irschen / Palm- Spieß- Roß- Bock- Brand- und
ehe-Hirschen. Sie halten sich gern in Wäldern
ff. Werden sehr alt / und sollen auf hundert Jahre
en. Das Weiblein / so acht Monat trächtig / ge-
ret gar leichtlich.

Die Artzneyen / welche der Hirsch von sich dem
enschen zu Nutz gibet. Es ist wol kein Thier / das
herzliche und viel Medicamenten reichet / zumal von
eweihen / als dieses. Sein Fleisch ist sehr gesund
olschmeckend / soll im Winter besser als im Som-
ern seyn. Das Hirsch-Horn gibt köstliche Medi-
menten; das *Cornu crudum* widerstehet eingenom-
en der Fäule und Gifft / erwecket Schweiß / stärcket
en Lebens-Balsam / ist gar nutzlich in Maseren und
Blateren / Fiebern und gifftigen Kranckheiten; es
fleget geraspelt auch in *Decoctis* und *Infusionibus* ge-
raucht zu werden; am besten soll es seyn / das man
wischen dem 15. Augusti und 8. September samlet.
Das gebrannte Hirsch-horn besänfftiget das auff-

wallende Geblüte / stillet die Hitze / dämpffet
Säure und Fieber/ hemmet den Durchbruch/ tödt
die Bauch-würm/ ꝛc. Das *Cornu Cervi philosoph*
præparatum, oder ohne Feuer präparirt/ ist ein he
lich Mittel wider Gifft und gifftige Kranckheit
treibet Schweiß / dienet wider die Flüsse/ ꝛc. und
dessen *Dosis* ein scrupel oder ein halbes quintlein. D
Hirsch-Gallert stärcket das Hertz/ lindert die Hi
dämpffet das Gifft/ ꝛc. Der Hirschhorn *Spiritus*, C
und Saltz seynd drey herzliche Medicamenten wi
den Gifft und gifftige Kranckheiten / *contra Epi*
psiam, Apoplexiam, Schwindel/ Schlaffsucht/ Mu
ter-beschwärung/ ꝛc. in- und äusserlich *Dos. Spiri*
biß zu zwanzig Tropffen. Das so genannte Hirs
Kolben-wasser hat eben treffliche Kräffte in hitzig
Fiebern / auch ists für die Sechswöcherinnen g
Das Hirsch-horn-Sälblein dienet äusserlich den A
gen und lindert ihre Schmertzen/ auch ists gut in
Colick/ Bauchgrimmen. Auß dem Hirsch-Fell schn
det man Riemen / und lässet solche in der Mutt
beschwärung und schwären Geburt die Weib
umb den Leib binden. Das Hirsch-Creutzlein/ w
ches eine am Grunde des Hertzens natürliche Zusa
mentrettung der Puls-Adern / worauß mit der Z
ein vast Creutz-förmichtes Beinlein wird / ist wid
Hertz-Beschwärungen / Gifft / gifftige Kranckh
ten/ ꝛc. gut/ kommet auch zu underschiedlichen Gif
abtreibenden *Compositionibus*, als: under die *Spec. D*
berantes, latificant. Galeni, de Hyacintho, Diamargar
frigid. &c. Die Frucht solls in Mutterleib gesu
halten / und den schwangeren Weiberen sehr nutze
Das *Membrum virile* (*priapus*) treibet den Urin/ m
chet Venerisch/ hilfft in der rohten Ruhr / und wi
pulverisirt/ auch in *Decoctis adhibiret*/ und ist dadur
e

grosser Herz von der Rohten Ruhr befreyet wor-
/ da sonst nichts helffen wollen/ man hat ihn aber
s Ducatens schwer/ *in forma pulveris*, in rohtem
ein eingegeben. Die Geburts-Geilen gedörrt
pulverisiret mit Wein eingenommen/ machen
chfalls venerisch. Das Hirsch-Blut in einer
at-pfanne also gedörret/ daß es sich hernach leicht
verisieren läßt/ ist dienlich in der rohten Ruhr und
rhand Durchflüssen/ auch in Gifft und gifftigen
anckheiten / ingleichem Büfft- und Seiten-wehe/
sserlich mit Oel gekocht und auffgesalbet/ und sol-
s thun auch die darauß präparirten *Spiritus, Oleum,*
l, &c. fürnemlich aber ist der *Balsamus antipodagri-*
darauß sehr berühmt / welcher äusserlich auffge-
mieret/ die Schmertzen und *Contracturen* benimt.
Zañ man die *interiora viscera*, als das Hertz/Leber/
d Lunge zerschneidet und zerstücket und mit Blut
cerirt/ wird eine treffliche Essentz darauß/ welche
ffgestrichen vortrefflich im Podagra ist/ nicht we-
ger in allen *Contracturen* / massen sie starck *resolvi-*
t und zertheilet. Das frische Hirsch-Hertz wird in
Stücken zerschnitten / und mit Hinzuthüung aller-
and Gewürtze eine zeitlang in guten Wein einge-
eitzet/ und alsdann ein Wasser darauß destilliret/ da
s dann eingenomen in Hertzklopffen vast Wunder
hut. Die Hirsch-Thränen/ die sich in der sehr alten
Hirschen Augen-winckeln wie hart Wachs anlegen/
nd anfangs etwas übel/ hernach aber wol riechen/
eynd braungelbe/ gemeiniglich mit vielen Haaren
vermenget/und sehen vast auß wie ein Stein/stärcken
eingenommen das Hertz/ treiben Schweiß/ und sind
gut wider Gifft und gifftige Kranckheiten/ ja wider
die Pest selbst/ sollen dem Bezoar an Kräfften gleich
kommen / in Bindes-nöhten seynd sie ein zuverläßi-

ges Mittel / auch in Abtreibung der todten Frue
Dosis drey / vier / biß neun gran/ wie *J. D. Horstius*
Schröderum schreibet. Das Hirsch-Marck hat
andern Marcken den Vorzug / dienend zu alten
sen gifftigen Schäden/zumal an Füssen und Schi
bein. Das Hirschen-Unschlit wird vielfältig in
Artzney under Salben und Pflaster gemischet / ern
chet die harte Geschwulst und Beulen / ziehet
Wunden etwas zusammen / stillet den Schmertz
und heilet die Entzündungen an Händen und F
sen/ so zumal vom Frost entstanden; man hat in d
Apothecken auch ein Oel davon / welches starck
weichet / lindert / und das Zipperlein besänfftig
Denen Steinen die man zuweilen in der Hirsch
Hertzen/ Mägen oder Gedärmen/ꝛc. findet / schreib
man ins gemein gleiche Kräffte/ wie dem Bezoar
absonderlich wird der jenige Stein / der manchm
ex utero einer Hirsch-Kuhe genommen wird/ für e
geheimes Präservativ gehalten für Schwange
Frauen/ die dadurch für allerley Zufälle also befrey
werden sollen/ daß sie ihre Kinder auf die rechte Z
tragen/und alsdann glücklich auf die Welt gebähre
Der *Talus* oder das jenige Beinlein/ welches an de
Hirsch eben das / was bey den Hasen der Hase
Sprung / wird wider die Ruhr gelobet. Des Hi
schen Schwantz soll gifftig seyn. In den Apotheck
seynd von Hirschen vielerhand/ als: 1. *Cornu Cer*
raspat. 2. *Corn. Cerv phil. præp.* 3. *Corn. Cerv. u*
4. *Magisterium.* 5 *Galtena, seu Gelatina.* 6. *Liquo*
seu Spiritus. 7. *Oleum.* 8. *Sal volatile.* 9. *Aq. è T*
phis cervinis (Hirsch-Kolben Wasser.) 50. *Unguen*
tum C. C. anodynum. 11. *Balsamus antipodagricus e*
sanguine, ingleichem 12. *Spiritus*, und 13. *Oleum e*
sanguine. 14. *Ol. stillat. sevi vel axungiæ, &c.* NB. Di

Stücke

ücke hält man für die besten/ welche man von dem
sche bekomt/ zu der Zeit/ da er in der Brunst gan-
/ nemlich ohngefehr umb Egydi im Anfang des
ptembris. Wir köten noch viel vom Hirsch und
en Nutz reden/ allein wir befleissen uns der Kürtze;
r dieses haben underschiedliche von ihm geschrie-
/ ja gantze Tractaten seynd vom Hirsch im Druck.

11. Obwolen die Bären wenig oder gar selten in
Schweitz gefangen werden/ so seynd sie doch be-
dt genug/ und sonderlich in der Hochlobl. Stadt
rn leichtlich zu sehen. Nemlich/ es ist der Bär ein
ß plump Thier/ mit einer zottichten haarichten
ut umbgeben/ und seine Zähne seynd wie eine
ige. Man hat mehr als eine Gattung/ dañ theils
nd groß/ theils kleiner/ theils schwartz/ theils
ulecht; weisse seynd gar sehr rar; etliche fressen
n Obst/ etliche Fische/ etliche suchen andere Nah-
g; etliche seynd grausamer/ etliche aber sänffter/
o lassen sich leicht zahm machen. In Pohlen/ Lit-
en/ Finnland/ Norwegen/ ꝛc. gibts ihrer viel/ und
ten sich die Bären gern an dicken holtzicht- und
gichten Orteren auff. So grob nun die Bären
zusehen seynd/ so wol seynd sie doch zu allerhand
auckel-Possen abzurichten/ wie wir solches an de-
n sehen/ welche die Polacken zu uns herauß bringen.
In der Artzney brauchet man von Bären das Fett/
Galle und die Augen. Das Fett *resolviret*/ er-
chtert und lindert/ daher es nicht uneben in Gicht-
chmertzen/ in Wunden und Geschwüren/ auch in
hrenwehe; in Brüchen und *Prolapsu uteri* pflegen
etliche auch zu gebrauchen/ und den Rucken und
sacrum damit zu salben; soll mit einer verbrañten
Mauß ein Sälblein gemacht/ und darmit gesalbet/
as Haar wachsend und weißlecht machen. Die

Gall innerlich *adhibiret*/ ist gut wider die *Epilepsi*
kurtzen Athem/ und Gelbsucht; äusserlich aber wi
krebshaffte fressende Geschwüre / wider Zahnw
und dunckele Augen : In Finnland/ alwo gar
Bäre / pflegen die Bauren die Gallen zu tröckn
und auffzuheben / solche vast wider alle Krancke
ten / wie eine *Panaceè* einzunehmen / und darauff
schwitzen. Das rechte Auge/ wann solches getr
net / und den Kindern angehänget wird/ solls wi
die bösen Träume und Schrecken gut seyn/ auch
lincken Arm gebunden/ das Quartan-Fieber vert
ben. Bären-Blut warm auffgestrichen/ zeitiget
zertheilet allerley Geschwüre und Geschwulst.

Sonsten gibt es noch allerhand wilde vierfüß
Thier in der Schweitz/ als da sind 1. Gembsen o
Feld-Geissen / welche schwartze gebogene und
vielen knottechten Circkeln rauche Hörner haben/
sonderlich bey Glaris auf den Frey-Bergen und
Pündten häuffig anzutreffen; sie springen auf e
ungläubliche Weiß von einer Felsen zur andern/
Fleisch wird für gesund zu essen gehalten. In ih
Mägen findet man Kugeln von Gembsen-wurz
und andern wolriechenden Kräuteren zusammen
ballet/ so man etwas davon einnimt / sollen die
bens-geister sehr frech und wild davon werden/ a
daß sich einige eine Leibs-Vestigkeit dardurch zu
gen zu bringen sich einbilden.

2. Füchse / oder nachdem ihr hautfarbe Ha
Brand-Füchse oder Creutz-Füchse genannt/ werd
hin und wider in den Wäldern Schweitzerlands
fangen oder geschossen. Zuweilen gibt es auch wei
Ihre Fell geben gut warm.

3. Sachsen/ so etwas nidriger sind als ein Fuc
werden auch in den Höhenen und Wäldern gef
de

; den Sattlern ist ihr dickes Fell wol bekandt;
chsen-Schmaltz/ so mit dem Mond zu- und ab-
en soll/ stillet sonderlich den Nieren-schmertzen.
. Marter gibt es auch underschiedlicher Gat-
gen in der Schweitz/ als Stein-Marter/ Buch-
rter/ und welches die schönsten/ Thann-Marter/
len ihr Halß schön gelb ist/ und übriger Leib dun-
gelb; ihre Gröſſe ist wie einer Katzen/ doch etwas
ger; sie haben kleine Füß und kleine Klauen.
. Weisse Wieselein gibt es auch hin und wider
den Alpen / und beissen die Kühe in ihre Euter/
che/ wann sie davon auffgeschwellen/ durch sein
l angerieben/ geheilet werden.
5. Murmelthierlein gibt es in Pündten und
aris nicht eine geringe Anzahl/ sind in Gröſſe einer
auß-grauen Katzen/ in Gestalt aber einer Mauß;
wunderlich ist/ daß diß Thierlein vom Herbst biß
Frühling schlaffet/ und nicht kan auffgewecket wer-
. Sein Schmaltz stillet herzlich Nieren- und
ieder-schmertzen/ heilet die Contractur/ zertheilet
s gerunnen Blut im Leib.
7. Auch gibt es umb Ury und Glaris/ auch im
Falliſſer Land Lüchs oder Thier-Wölff/ welche jun-
Rehen/ Gembsen und Böcklein anfallen; Sein
ll wird für sehr kostbar gehalten.
8. Wölff gibt es auch hin und wider / und sehr
osse in Pündten so schwartzlecht.
9. Basen schiesset man häuffig/auch weisse/in der
Schweitz/ wie der berühmte Naturkündiger *Plinius*
b. VIII. Cap. LV. auch berichtet. Wiewol es aber
ahr ist/ daß die *Medici* meynen / das Basen-fleisch
ye einer melancholischen Natur/und überauß schwä-
r und harter Däuung dem Magen/ es mache dazu
rob und dick Geblüt: jedoch wollen sie dasselbige al-

lein

lein von den alten Hasen / welche übers Jah
seyn/ verstanden haben: oder von den andern Ha
welche man pflegt einzuschliessen / und also in d
gemachten Häußlein zu halten. Was aber sonst
ge und kleine Häßlein seyn/ derselbigen ist das Fl
überauß zart und anmühtig zu essen. Zu dem/ s
man gleichwol auch an den alten Hasen etliche st
als das Fleisch in den Lenden/ auch das vorder
hinder Viertheil so nicht zum ärgsten sind. Die n
derbarliche Fruchtbarkeit ist auch an diesen Thie
höchstens zu mercken / dann das Weiblein mach
einem Monat unzählich viel junge Häselein. S
wissen auch gar wol/ daß etliche meynen / ein
Hase habe beyderley Geschlecht und natürlich G
und daß beyde Geschlecht junge Häslein tragen
machen sollen / gleich als wären sie Zweythorn
aber solche ihre Meynung ist nicht allein falsch/
dern auch der natürlichen Geburt gantz und gar
wider. Das ist wol wahr/ daß das Weiblein/ w
es schon mit Jungen gehet/ das Männlein gleich
zulaßt/ empfähet und gebieret ihre Jungen: So b
sie auch derselbigen loß wird/ gesellet sichs gleich
derumb zu dem Männlein/ solches ist auch die ein
Ursach/ warumb die Hasen so fruchtbar seyn. S
ches könnte man auch von den Königlein sagen/ n
sie ohne das Hasen-Geschlecht seyn. So viel aber
andern sondere Stuck am Hasen belanget: das H
senfleisch gebraten und geessen/ hilfft überauß sehr
jenigen/ welche die rohte Ruhr haben/ und mit an
ren Durchbrüchen beladen seyn. Die Leber vom H
sen im Backofen gedörrt/ und zu kleinem Pulver z
stossen/ ist vast gut denen/ welche blöde Leber habe
Das Hirn von dem Hasenkopff gesotten und w
gekocht/ darnach den jungen Kindern ihre Bilder d

bestrichen / stillet das groß Zahnwehe derselbi-
und machet sie desto eher herfür schliessen. Der
ge Has frisch und sammt dem Balck und Haar/
n das Eingeweyd hingeworffen / und in einen
n verglasurten wol vermachten und verkleibten
en in einen Brennofen gesetzt / und so lang / biß
Leib zu Aschen gebrannt / und keine Feuchte noch
e mehr herauß fleußt / darinn gelassen: sonsten
te man den Hafen wiederumb in den Breñofen/
ng/ biß der Has zu Pulver verbrennt/ einsetzen;
rnach von solchem Pulver einer Cronen schwer
Morgen nüchtern zwo Stund vor dem Essen in
sem Wein eingenommen / treibet den verstande-
Harn/bricht den Nieren- und Blasenstein; Aber
n soll den Leib vorhin/ ehe daß man solche Artzney
imt/ purgieren und reinigen: Indem man aber
he Artzney gebraucht/ soll man auch ein Blech von
ey vier Finger breit schlagen/ in ein Lümplein ein-
en / und also dasselbige auf den Nieren tragen.
e Gall vom Hasen mit Zucker gemischt / säubert
rhand Flecken in den Augen. So ein Weib Ha-
kopf bey sich trägt/ verhinderts dieselbige an der
npfängnuß: das ist aber viel gewisser/ daß solcher
ht in die Scham der Weiber gestossen / soll die
onatliche Zeit der Weiber widerschlagen/und gantz
o gar stellen: darzu die übrige Feuchtigkeit der
utter wol trücknen. Hasen-blut geröstet oder sonst
dörrt und angestrichen/ heilet behend alle Schäbig-
t. Der Hasensprung soll trefflich gut seyn für das
rimmen des Bauchs.

10. Wilde Schwein werden von den Schweitze-
hen Landvögten hin und her mit Schweinspiessen
stellet; deren Nutzen ist zweyerley: Der erste ist die
peise und das Wildprät / der andere die Artzney/
die

die man auß den Wilden Schweinen haben und
brauchen kan. So viel die Speise von dem wi
Schwein belanget / ist das Schweinen Wild
allzeit besser dann das beste Hirsch-Wildprät :
aber dem also seye/ wollen wir uns auf die herzli
und köstlichen Panquet der alten Römern beruf
Dann dieselbigen haben das Schweinen Wild
dermassen hoch gehalten / daß sie auch das ga
Wild ihnen auf solchen ihren Panqueten haben
sen auffträgen. Fürsten und Herren rühmen a
dasselbige zu unserer Zeit höchlich/ sonderlich aber
Kopff vom wilden Schwein/ dann sie haltens für
zarteste / beste und außerwehlteste Speise. Zu
so pflegt man auch nach den jungen wilden Schw
nen / welche man die Frischling heißt/ zu den gro
herzlichen Winters-panqueten und Gastereyen ü
auß fleißig nachzufragen. Und in der Wahrhei
reden / das Fleisch vom wilden Schwein nehret s
und macht viel Geblüt. Derhalben ist das allein
einige Ursach / warumb die Aertzte dasselbige pfle
so hoch zu halten und zu loben / sonderlich von d
wilden Schwein / welches man im hetzen hat niel
gefellet und gestochen. So viel aber die Artzney
trifft / so hat der Harn vom wilden Schwein m
cherley Würckung : Man soll die Blater von ein
wilden Schwein nemen/ wañ noch ein wenig Ha
darinnen ist / darunder ein wenig Baumöl misch
darnach also dieselbige Blater in den Rauch in d
Camin auffhencken/ und so lang daselbst bleiben l
sen / biß der Harn darinnen des Honigs Dicke üb
komt. Wann solches geschehen / alsdann soll m
dieselbige Blase fleißig auffheben / und welche Kin
Würme haben / denselbigen soll man das Näbele
die Schläff und die Naßlöcher gantz wol darmit r

b

Diese Artzney ist gantz gewiß / dann sie ist zum
n überauß glücklich gebraucht worden. Solcher
n dermassen bereitet / bricht und zermahlet den
in in der Blater sonderlich wann man ein we-
uch darvon den Siechen zu trincken gibt. Die
ist eben solcher Würckung wider das Grien und
Stein der Lenden.

1. Steinböcke mit ihren drey Ellen länglichten
nern gibt es auch / nemlich in den höchsten Gipf-
der Bergen / so allezeit mit Schnee bedecket / son-
ch in Wallis. Ist ein grausam schnell Thier / daß
on einem Berg biß auf den andern springen kan ;
n Fleisch geessen / soll die Schenckel verwunder-
stärcken / auch sein Geblüt Tropffenweiß einge-
men / alle Kranckheiten durch den Schweiß
iagen und selbige vertreiben.

2. Wilde Katzen gibt es sonderlich umb Glaris /
werden ihre Fell sonderlich umb den Magen zu
rmen hoch gehalten / selbiges aber ist meistentheils
un-schwartz / an den Seiten und hinderen Füssen
breiten rund-schwartzlichten Flecken samt einem
vartzen Strich über den Rucken gezieret / ꝛc. Die
heinen Katzen aber sind die schönsten so mäußfär-
/ sie sind schmeichlend / aber falsch und arglistig /
pflegt der Kater / wann er sie findet / die Jungen
bzubringen / mögen bey Nacht so gut als bey Tag
n / ihr Athem ist sehr ungesund / haben einen star-
Geruch / verscharren ihren Koht gern / und bleiben
n in dem Hause wo sie aufferzogen sind / wann
h schon der Herr außziehet / traget man sie auch
on im Sack weit weg / kommen sie doch gemeinig-
wieder / so finden sie sich wieder zu recht / schnurren
immer / und soll eine Freundlichkeit seyn / ist aber
ne liebliche Music. In Spanien / Holland / Franck-
reich /

reich/ ꝛc. essen sie das Katzen-fleisch/ und soll sol
wie Hasen-fleisch schmäcken/ in unserm Lande ha
wir Abscheu davor. Folgende Medicamenten
geben die Katzen von sich. Das Fett/ zumal das
de Katzen-Schmaltz und eines geschnittenen Ka
erwärmet/ erweichet/ zertheilet und lindert mit
wunderunt die Glieder-schmertzen/ in der Gicht/
perlein und Contracturen. Das Blut auß den Oe
lein underm Schwantz drey tropffen mit *Aq. appr*
eingenommen curieret gäntzlich/ sagt Hr. Schwe
felden / das böse Wesen (*Epilepsiam*,) das
aber von den Ohren gezapffet und auffgestrichen/
treibet flugs das umb sich fressende Rohtlauff. *Sch*
Mizaldus spricht: Wann man den Katzen-Kopff g
zu Asche verbrennt (von einer schwartzen Katze)
von derselben Asche des Tages dreymal ein weni
die Augen blaset / vertreibet es die Augen-Mäng
als den Nagel/ Felle und ansetzende Staare.
Koht mit Senff jedes gleich viel vermenget/ und
ein *Unguentum* mit Eßig gemacht/ hernach auffge
chen/ beniñt das Haar-Außfallen/ muß aber offt
schehen/ thut auch in Podagrams-Schmertzen g
Die Leber gedörret/ gebraten und gepülvert ein
nommen dienet trefflich wider den Stein und
Galle/ soll die todte Frucht abtreiben. Das Katz
Fell zumal von wilden Katzen erwärmet/ zu re
gemacht und getragen/ trefflich den Leib/ und ist h
sam in Contracturen. Die Nachgeburt von einer
mal schwartzen Katze/ die zum ersten mal wirfft/ t
gen etliche bey sich wider allerhand Augen-Beschw
rungen. Vom Katzen-Hirn saget man/ daß es g
tig sey in etwas/ und mögen leichtfertige Dirnen
wisse Liebes-Träncke darauß bereiten/ umb solche
jenigen Manns-personen beyzubringen / die sie
schlü

üpfferige Wege zu ihrer Liebe zwingen wollen. oher manche Menschen gar keine Katzen vertragen n/uñ solche flugs mercken/ist oben gelehrt worden. 3. Igel findet man auch hin und wieder/nemlich nds-Igel und Schwein-Igel. So man sie ver- net/und das Pulver innerlich eingibt/heilet es die sserſucht/und so man den Harn nicht halten kan. 4. Biber mit ihren breiten Fisch-Schwäntzen et man in der Limmet/Aren/Reuß/Birß/ꝛc. son- ch under den Weyden-Hürsten; das Bibergeil so wol das Weiblein als das Männlein auß erbaren *Folliculis membranosis propè anum.* Seine fften umb die Nerven zu stärcken in der Fallen- Sucht/Lähme/ und anderen Haupt- und Mut- Zuständen ist nicht genugsam zu beschreiben/wie n sonderbar herzlich die *Essentia Castorei volatilis* em Guldenen Artzney-Schatz beschrieben.

Das Neunte Capitel.

on dem Feder-vieh / und sonderlich n Hüneren/wie die zu mästen/auch de- rer Brut und Eyeren/saint deren Kranckheiten.

DJe Hüner-Zucht / welche aller Orten sehr nutzlich und einträglich/ erfordert nicht nur eine Sauberhaltung des Hünerhauses/son- auch fürnemlich einen Hof/in welchem die Hü- frey herumb lauffen können. In dem Hüner- ßlein/in welchem sie sich des Nachts auffhalten/ r legen/ und zu gewisser Zeit außbruten/ müssen he hoch und niedere viereckichte Sitz-Stangen nn also sitzen die Hüner viel sicherer) gemachet

werden / damit die Hüner nach Belieben auff sit
ruhen/ und von denen Ratzen und Mäusen unan
tastet bleiben/ nicht weniger muß man ihnen Rei
weiß etliche Nester über einander auffrichten/ da
so wol ihre Eyer legen / als auch selbige darin
außbruten mögen: Ausser einer wol-versperten
soll ein solches Hüner-Kämerlein auch ein viereck
tes Fenster haben/so gemeiniglich zween Schuh h
und etwan ein Schuh breit ist / mit einem eise
Gitter verwahret/ und so gemachet/ daß man es
Belieben wol verschliessen kan / damit die Mar
Iltise / und andere den Hünern gar gefehre Re
Thiere sich nicht dadurch hinein schleichen/jedoch
man solches Fenster auch nach Belieben bey Tag
öffnen können / damit die Hüner ihren freyen A
und Ein-flug haben; zu solchem Ende dann pfl
man an solches Fenster eine Hüner-Steige anzu
chen / daran sie desto bequemer auff- und ab-ste
können: Dieses Hüner-Kämmerlein muß man
chentlich durchgehends fleißig reinigen/ und zuma
Sommer öffters mit Lauge besprengen/ die Hü
Flöh und Würm zu vertreiben. Die Versorg
der Hüner betreffend/ soll man ihnen täglich zwey
zu richtiger Zeit vorgeben / nemlich gleich früh /
so dann eine Stund vor der Sonnen Underga
Ihr Futter soll seyn mit warmem Wasser a
machte Kleyen / allerley Brosamen / rauhe Ger
und Habern / welche man ihnen auch hin und
streuen kan/ damit sie solchen under der Zeit nach
lieben auffklauben mögen: Ihr Tranck ist reines
sches Wasser / welches man ihnen in einem erde
oder höltzernen Geschirr vorsetzet / und besagtes
schirr täglich auf das fleißigste außzusäubern hat/
mit selbiges von keinem Ungezieffer verunrein
wer

de/ und die Hüner davon erkrancken: wobey son-
ich zu mercken / daß man beydes das Futter als
asser jedesmal an einen gewissen Ort/nahe zu dem
ner-hauß stellen müsse / damit die Hüner solches
cken/ und sich nicht so leichtlich verlauffen: Es ist
) sehr wol gethan/ wañ man ohnweit des Hüner-
ses einen kleinen Sandhauffen schütten lasset/
nit die Hüner je zuweilen darinnen scharren / sich
tzen / und dadurch des Staubes und Ungezieffers
schütteln können / zu geschweigen / daß sie öffters
as Sand hinein schlucken / und dadurch die Ab-
ung des Futters in dem Kropff nicht wenig be-
)eren. Das Feder-vieh und sonderlich die Hüner
nästen/ lässet man sie/ wann sie fett werden sollen/
t mehr herumb lauffen / sondern stellet selbige in
nders hierzu gemachte Hüner-Körbe von Holtz
nachet / und mit dergleichen Sprösseln umb und
b versehen / dardurch sie mit dem Halß langen/
) auß dem vornen her angehängten Tröglein das
gegebene Fressen hinweg bicken und geniessen kön-
; inwendig wird der Boden mit Stroh beleget/
nit man besagte Körbe / durch Hinwegnemung
alten und Einstreuung eines frischen/ desto rein-
)er halten könne. Zur Speise gibt man ihnen theils
zesottenen und auß einem und dem andern frischen
Jasser außgewaschenen Weitzen / theils in frische
ilch eingeweichte und klein zerbrockte Semmeln/
chselt aber damit je zuweilen umb/ damit sie nicht/
nn man ihnen stäts einerley vorgibt / überdrüssig
rden/die junge Hüner aber mästet man mit Birß/
zuvor in Milch wol weich abgesotten worden:
dere suchen die Hüner auch mit Nudel-Teig / den
an klein zerbröckelt/und in etwas ertröcknen lasset/
t zu machen. Wañ man die Hüner in gar kurtzer

Zeit gut und fett zu haben verlanget / kan man
gleich den Capaunen schoppen / doch müssen die
geleln oder Nudeln gantz klein gemachet werden/
mit die Hüner nicht daran ersticken / und dienen
nen so wol Milch als Wasser zum Getränck.
Genffer- und Berner-Capaunen werden / wie
gedacht / meist geschoppet / und die Kügelein hiezu
gemachet: Nemet schwartzes Pollen-meel / oder
Habern-meel / machet es mit Wasser zu einem
und formieret Nudeln oder Kügelein darauß.
dere nemen ebenfalls schwartzes Pollen- oder
Gersten-meel / mischen etwan den dritten oder vie
Theil weitzene klare Kleyen / und etwas wei
Körner darunder / machen es mit Wasser zu ei
Teig / machen Strützeln oder Kügelein darauß /
schoppen damit die Capaunen des Tages zweyt
geben ihnen aber jedes mal darauff etwas W
zu trincken: Doch muß man zusehen / daß ehe
sie wieder schoppet / sie zuvor wol abgedäuet ha
welches an dem Kropff derselben leicht warzunem
und so sie nicht verdäuet / mit dem schoppen inhal
Pip-hanen oder Indianische und Calekutische Hü
zu mästen / brauchet nicht viel Mühe / dañ sie fre
allerley Getraid von sich selbst / so man ihnen vo
bet / sonderlich aber Habern und Gersten / so
Bierbrauen übrig sind / wie auch Kleyen mit W
ser angemachet / doch muß man alles körnige Getr
so man ihnen vorwirffet / zuvor wol außstauben /
ihnen solcher Staub sehr ungesund / daß sie davon
krancken / und den so genannten Zipff bekomm
Wann man aber diese Hüner gar bald fett ha
wil / pfleget man sie gleich denen Capaunen auff
besagte Art zu schoppen. Wie viel man sich Hü
auf einmal zulegen solle / stehet zwar in eines je

lieben/ und hat man sich so wol nach des Platzes
des Orts Grösse/ wo man solche halten wil/ als
) nach eines jeden Haußhalten zu richten/ dann es
n anders auf einer Meyerey/ ein anders nur im
uß Hüner zu underhalten: im Hauß hat man an
n oder zwölff Hennen und einem Hanen schon
ug/ und obwol die haubichte Welsche Hüner viel
ner und grösser sind als die gemeine/ so sollen doch
gantz gemeine/ bevorab die schwartze/ auch gelb-
rohte Bauren-Hünlein mit gantz auffrecht-ste-
den rohten Kämlein/ so wol in Legung der Eyer/
derselben Außbrutung/ viel nutzlicher und frucht-
er seyn als jene. Daß die Hüner viel Eyer legen/
chet gantz klein zerstossene Schneckenhäußlein un-
das Grüsch/ machet beydes mit Wein an/ und
et es den Hünern vor; Oder aber/ mischet Geiß-
uren darunder: Wañ man ihnen Hanffkörner
) Nessel-samen under die Kleyen menget/ sollen
den gantzen Winter durch legen. Vor allem aber
ß man ihnen ein höltzernes oder weiß-gemahltes
in einen Korb oder Nest legen/ damit sie daselbst
ihre Eyer zu legen gewohnen/ und nicht so leicht-
) an unbekandte Oerter verstecken. Wann die Hü-
sehr gluchzen und Eyer legen/ ist es ein Anzei-
n/ daß sie bruten wollen/ solchem nach soll man
en reinen Korb oder Nest mit frischem Heu anfül-
n/ und der Hennen die Eyer darinnen underlegen/
elche aber frisch/ und über acht oder höchstens über
ölff Tage nicht alt seyn sollen: diese muß man mit
n Händen nicht viel berühren/ sondern nur etwan
n und ander mal umbwenden/ und kan man sie zu
lchem Ende mit einer Kohlen bezeichnen/ damit
an desto weniger irre. Indessen muß die brutende
Henne/ so lang sie über den Eyeren sitzet/ mit Futter

und Tranck bestens versehen werden / und weil
junge Hünlein meistens den 21. Tag außzuschlie
pflegen/ hat man den neunzehenden fleißig nachz
hen/ ob nicht die annoch in den Eyeren verschlo
junge Hünlein die öffters allzu dicke Schale et
auffzubicken zu schwach seyen/ und so man solches
findet/ ihnen zu hülff zu kommen. Die beste Außb
tung der Hüner geschiehet etwas vor dem Vollm
im Sommer und Herbst/ dann umb solche Zeit
den die Eyer von der offt rauhen Lufft nicht so
erkältet/ wie im Frühling zu geschehen pfleget/ so
man auch einer Hennen nicht zu viel Eyer und
gen/ und deren Zahl über 15. oder 18. nicht verg
sern; anbey die lautere alte und untüchtige so
möglich außlesen und ja nicht underlegen/ auch
die jenige Eyer / so eine Henne das erste mal le
dañ es wird selten etwas gutes darauß/ und die H
nen/ so über lautern Eyern allzu lang sitzen / bri
sich wol öffters gar zu todt. Man hat aber fri
und gute Eyer von alten und angelegten auf fol
de Weise zu underscheiden: 1. Wañ sie schlotti
sind sie lauter und untauglich. 2. Wann sie in
frisches Wasser geleget schwimmen / seynd sie e
falls nichts nutz/ die aber zu Boden sincken/ frisch
gut. 3. Wann man die Eyer gegen die Sonne
das helle Tagliecht hält / und solche schön hell sc
nen / hält man sie für frisch / hingegen aber wo
Dotter auf eben solche Art bleich scheinet/ für alt
angeleget. Weil nun solchem nach die Eyer an
selbst nicht gar lang dauren/ so hat man doch gle
wol auch hierinnen einige Vortheile außgefund
selbige noch zimlich lang frisch und gut auffzu
halten; Einige legen sie in Kleyen oder Spre
andere in Heckerlinge/ noch andere in Heu/ oder

Stroh in einen Keller auf ein höltzernes Lager/
keines das andere berühre/ welches auf eines hin-
kommet: Die beste Art aber die Eyer lang und
auffzubehalten ist diese: Man samlet die Eyer/
che zwischen den drey so genanten Frauen-Tagen/
ariä Heimsuchung / Mariä Himmelfahrt und
ariä Geburt/ vom 2. Julii an biß auf den 8. Se-
mber fallen; setzet ein Fäßlein zur Hand/ füllet es
Boden einer Hand hoch mit wol-trockenen Säg-
nen (dann wann sie naß seynd/ gehet es nicht an)
ket die Eyer mit der Spitzen also darein/ daß kei-
s das andere berühre/ überdecket diese abermal mit
ckenen Säg-spänen einer guten Hand hoch/ stecket
eder andere Eyer mit der Spitze darein / und die-
so offt als euch beliebet/ und es die Anzahl der ver-
ndenen Eyer erfordert / bedecket sie aber oben auf
ederumb mit Säg-spänen/ so bleiben sie sehr lang/
d sonderlich die zu Ende des Augusti oder im An-
ng des Septembris gesamlete / vast den gantzen
rigen Rest des Jahrs durch gut/ wie wir solches
rch vieljährige Probe wahr zu seyn / in der That
bst befunden und erlernet haben. Weil auch vast
ler Orten gebräuchlich auf mancherley Art gefärbte
nd gezierte Oster-Eyer gegen solches H. Fest gu-
n Freunden außzutheilen / als wollen wir die Art/
ie selbige anzufärben / hier kürtzlich mit anhängen:
Eyer roht zu sieden: Nemet Fernebock- oder besser
u sagen Fernambuck-Späne so viel ihr wollet/ giesset
n ein Häfelein weissen Wein/ oder weiß Bier und Es-
g nach Belieben daran/ werffet ein wenig klein ge-
stossenen Alaun darein/ lasset es zusammen so lang
insieden/ biß es eine schöne Farb gibet/ so ihr auf ei-
nem Papier dann und wann probieren könnet/ leget
alsdann die Eyer darein/ und lasset sie darinnen hart

sieden/ oder vielmehr so lang/ biß euch die Farb
selben vergnüget / überschmieret nochmal das
wann ihr selbiges auß der Farb herauß genomm
mit ein wenig Butter/ und reibet es mit einem T
lein ab/ so wird es schön und glänzend. Eyer b
zu sieden: Nemet Blau Spän/ giesset Wasser
an/ lasset es zusammen sieden / werffet im Sudt
gut theil Alaun hinein/ lasset es ferner sieden/ biß
Wasser eine schöne blaue Farb bekommen / leget
Eyer darein / wann dann auch diese sich schön b
angefärbet/ beschmieret sie mit Saltz/ und reibet sie
Eyer violet- oder veyel-blau zu färben: Nem
die vorbeschriebene auß Fernambuck-spänen geso
ne rohte Farb/ mischet ein wenig gemeine Lauge
runder / leget die annoch eingesottene Eyer dar
lasset sie darinnen sieden / so werden sie Violen-bl
dann gebet ihnen mit dem Butter den annoch ma
lenden Glantz. Eyer gelb zu färben: Siedet
äusserſten braunen Schelffen von Zwiebeln ein
theil im Wasser/ lasset die Eyer darinnen hart sied
bestreichet sie mit Butter/ und überwischet sie mit
nem Tuch / so haben sie / nebst der verlangten Fa
auch einen schönen Glantz. Eyer mit obigen F
ben also anzufärben/ daß sie dabey anzusehen/ als
allerley Laubwerck darauff geriſſen wäre: Bin
auf das weisse Ey grüne Peterſilien-blätter mit
nem gemeinen weissen Zwirn-Faden an / breitet
Blätter aber schön auß/ damit sie sich nicht runtzel
leget solches Ey/ nachdem ihr es roht/ blau/ oder ge
haben wollet/ in eine von zuvor beschriebenen Farbe
und lasset es darinnen sieden / so wird das Ey si
schön anfärben / wo aber Peterſilien-blätter gelege
weiß bleiben/ und die Figur derselben sehr artig vo
stellen; dann gebet ihme den bewußten Glan

blaue / rohte oder gelbe Eyer allerley beliebige
rifften und Figuren zu reißen: Siedet die Eyer
jetzt benañten Farben auf die oben beschriebene
/ tuncket eine Schreibfeder in Scheidwasser/
eibet oder reißet damit was euch beliebet/ auf das
rbte Ey/ so wird solches auf das deutlichste dar-
zeigen. Eyer sehr schön und bundfärbig zu
morieren: Man umbwinde die Eyer mit aller-
d bundter Seide/ sie bestehe gleich auß Trümern/
seye außgekämmet/ verwirret/ undermischet/ oder
t beschaffen wie sie wolle; je bundter je schöner;
e binde man mit einem Faden wol an/ daß sie
t abfalle / oder binde die Eyer zusamt der Seide
n zartes Lümplein/ und siede sie in einem mit Alaun
härfften Wasser/ so lässet die Seide die Farb fah-
und ziehet sich in die Eyer-schalen / welche man
n mit Butter beschmieren / mit einem Tüchlein
eiben/ und glantzend machen kan.

nder den Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste
1. Der Zipff/ der / wo er übersehen wird/ ihnen
d den Garauß machet / sonderlich zur Ernd-Zeit
o im Lesen / ist ein weisses Häutlein / so ihnen an
Zungen-Spitz wächset / die muß man mit den
igeln herabziehen/ mit Aschen bestreichen/ und mit
oblauchsafft salben. Man gibt ihnen / dieses zu
hüten/ Quendel- oder Kundelkraut/ wie mans in
sterreich nennet/ oder Feldkümmel in ihrem Trin-
n. Oder man nimt die kleinen glüenden Fünck-
n/ die abspringen / wann der Schmied das Eisen
lagen / und ins gemein Hammerschlag genennet
rden / thut eine Handvoll in ihr Trincken; man
ns wol ein gantzes Jahr darinnen lassen / und biß-
ilen mit frischen abwechseln / so bleiben sie gesund.
en Welschen Hünern gibt man ein Pfefferkörner

Die Geylen von denen geschnittenen Hanen se
denen Kraafftlosen/ Sörgsichtigen und Abnemen
gesund/ stärcken die Natu , in Gersten gekocht/
deren sie das auß Trunckenheit entstandene Ko
wehe/ und stärcken die Gedächtnuß. *Mizaldus* s
das Blut auß dem Hanenkam̃ soll der Zähne und
Zahnfleisches Schmertzen vertreiben. Der Hü
kropff gedörrt und gepülvert/ hilfft auch denen/ die
Harn nicht halten können. Die harte und sch
pichte Haut an den Hünerfüssen ein wenig am F
geröstet/ lässet sich herab ziehen/ damit warm die A
tzen offt gestrichen und auffgelegt/ soll solche vert
ben. Hünermist mit Eßig auffgelegt/ soll das Ha
außfallen wehren/ auch für den tollen Hundsb
gut seyn. Der Koht von den Hünern im Majo (
sie Graß fressen/ und daher ihr Mist grünlicht ist)
dörrt/ und dessen ein quintlein in Camillenblum
wasser eingenommen/ soll ein treffliches Experim
seyn wider das Seitenstechen. Wer mehr zu wi
verlanget/ besehe *D. Guil. van den Bosche* und *D. K*
Regn. Anim. darauß diß mehrentheils genom̃en.

Das Zehende Capitel.

Von den Gänsen und Enten.

ES seynd die Gänse einem Haußwirth
sehr nutzliches Ding in seiner Haußhaltu
dann über das/ daß sie den Sommer du
gar leichtlich oder ohne grossen Unkosten können
halten und erzogen werden/ so kan er in seiner Ha
haltung einen feinen Nutzen darvon haben/ weg
der Eyern/ jungen Gänsen und Federn. Beyne
aber seynd die Gänse den jungen Pflantzen nicht
nig schädlich/ wie sonderlich Holland diß an den j

wilden Gänsen erfahret; wie auch bekandt/ sie das Erdreich mit ihrem Koht verderben/ daß es nachmals eine lange Zeit nichts tragen/ etwas darauff wachsen kan. Die weisse und graue Gänse seynd allwegen die besten / die eilre aber oder die gesprengte einer mittelmäßi- Art. Eine Gauß leget dreymal Eyer im Jahr/ man sie nicht lasset bruten. Welches auch viel er ist/ dann daß man sie bruten lasse: Dann die ner pflegen die junge Gänßlein besser zu nehren wäiden/ und mit grössern Hauffen zu führen dañ Gänse selbst: Und etliche Gänse legen offt jedes biß in die zwölff Eyer/ oder zu zeiten mehr. Et- legen zum ersten mal fünff Eyer/ darnach vier/ letsten nur drey. Solches geschieht aber von dem n Tag des Mertzens biß zu dem letsten Tag des achmonats. Dieser Vogel vergisset auch der elle nicht/ da er das erste mal seine Eyer geleget . Auch da man wil/ setzet er sich wiederumb an selbige Ort/ und legt Eyer/ und brutets auch da- st auß. Es ist nicht rahtsam/ daß man die Gänse erswo/ dann in ihrem eigenen Stall lasse Eyer en; Darumb soll man sie eingeschlossen und einge- zt halten/ so offt sie legen wollen. Wañ man die egte Gänß-Eyer nicht lasset auffheben/ so bleiben Gänß so lang darauff sitzen/ biß daß sie dieselben außbruten: Wañ man aber allwegen die Eyer nimt/ so legen sie in hundert oder zweyhundert er/ und zum öfftern mal/ wie etliche fürgeben/ so g/ biß daß sie letstlich vom ligen zerspringen. Eine anß brutet keine andere und fremde Eyer/ dann ein die ihrige. Man soll auch sehen/ daß man ei- r jeden Gauß das mehrertheil ihre eigene/ und in- nderheit die gezeichnete Eyer underlege. Die Gänse

bruten

bruten gemeiniglich nicht weniger auf einmal/ d
siben oder neun/ darnach auch nicht mehr dañ fü
zehen Eyer/ müssen aber auch in ungleicher Zahl
derlegt werden. Wann die Gänse bruten solle
möchte man Nesselwurtz ins Nest legen / dann
mögen die junge Gänßlein / wann sie außgeschlo
seyn / kein Ding beschädigen. Etliche Gänse br
gemeinlich/wann schön und warm Wetter ist/ N
ung zwantzig Tage zum längsten. Indem sie
bruten/soll man ihnen ein gut theill geschwellter G
sten und viel Wassers fürstellen/ damit sie also n
zu viel dörffen auffstehen / sondern stäts über i
Eyern bleiben. Die Gänse haben ihre Gänßlein
lieb/ daß auch ihrer viel lieber Hungers sterben / d
daß sie ihre Eyer verlassen sollen. Was weiters a
von Gänsen zu mercken ist/ das mag man auß
gem Capitel von der Hünerzucht auch hieher geb
chen. Die jungen Gänßlein soll man zehen T
lang mit ihrer Mutter inhalten/ und gleich die er
Tage/ wann sie außgeschloffen seyn/ ihnen Gers
meel in Honig eingeweicht/ mit Wasser und Kl
vermischt / bißweilen auch jungen Lattich/ darn
Hirsen und ungewächten Weitzen zu essen für
len. Nach zehen Tagen mag man sie gewöhnen
die Wäid / und wann sie vorhin genug geessen
ben / außtreiben: dann die Ganß ist so ein fräß
Vogel / daß sie mit grosser Macht / wann sie r
hungert/ die Kräuter und starcke Nest von den B
men abnaget / und also ihnen selbs den Halß
öfftern mal abreisset. Man soll gut acht haben/
die Gänse / wann sie aussen im Feld seyn / von kei
Nesseln oder Disteln essen / daheim aber nicht
Wölffen/ Füchsen/ Katzen oder Wieseln beschädi
oder aber gar gefressen werden. Wañ ein Ganß

nat alt ist / so ist sie erst zum besten zu mästen.
gemeineste Mastung aber der Gänse geschiehet
Habern / welchen einige den Gänsen nur also
en vorgeben / und dann erst darauff das Trin-
hinzu setzen; andere aber streuen den Habern ins
sser / daß sie beydes zugleich genieſſen / und mi-
ein wenig Sand darunder: Von dem Gersten-
/ ingleichem auch von Weitzen und dergleichen
en mit Wasser angefeuchtet / wie auch mit Tres
vom Bier sollen sie gar gut und fett werden.
armen Leute mästen sie mit gelben und weissen
en; auch soll es ihnen sehr dienlich seyn / wann
ihnen jezuweilen etwas von grünem Köhl oder
ichblättern vorwirfft / welche sie dann gern essen.
t Buch-Weitzen oder Heydel-Korn wollen einige
Ganß in vierzehen Tagen wol fett machen / wañ
hr selbigen des Tages zu dreymalen vorschütten.
r andern seynd die Juden in Mästung der Gänse
erfahren / und sonderlich darinnen meister / daß
ie Leber schön groß und schön dadurch zu machen
sen: sie verfahren aber hiemit also: Die Ganß
ß nicht allzu alt seyn / dann sonst bleibet sie dürr
zähe / wie gut und fleißig man sie auch mästen
chte / selbige binden sie in ein Tuch / oder stecken
ige in einen Sack / Korb oder ander Gefäß / also /
sie sich nicht auffrichten kan / sondern immerzu
einer Seite hocken muß / und nur allein oben den
pff herauß gestrecket hält / sie binden ihr die Augen
/ und stecken ihr Erbsen in die Ohren / damit sie
der durch hören noch sehen zum Schreyen bewegt
rde / geben ihr dann täglich dreymal einen Brey
r Suppe von Gersten-meel gemachet / setzen ihr
ch Wasser und Sand hin / daß sie es erlangen und
nieſſen könne / und so mästen sie die Gänse / daß sie

nicht

nicht allein fett werden / sondern eine so grosse L
bekommen / die wol vier biß fünff Pfund / und
wol darüber wigt. Der Hr. von Hochberg ge
cket einer besonderen wolfeilen Art der Gänß-
stung / so under den Soldaten üblich seyn solle /
seinem Adel, Feld- und Land-Leben) welche
weil er sie selbst etliche mal probieren lassen /
sonder Zweiffel gut befunden / hieher zu überschre
uns die Mühe nemen wollen / und geschiehet sel
mit einem einigen Läib Brot: Nemet einen gro
Hauß-läib Rocken- oder Gersten-brot / machet o
in der Mitten ein klein Löchlein hinein so groß
ein Daumen / schüttet Habern darein / giesset
darauff / und setzet es der Ganß also für; wann
die Ganß den Habern anfängt herauß zu suchen /
chet sie das Loch im Brot grösser / und gewohnet
Ganß zugleich solches nach und nach / durch das B
eingiessen / geweichet Brot zu essen / das man inn
mit Bier nachfeuchten muß; in vierzehen Tagen w
der Läib Brot gar auffgefressen / und die Ganß z
schlachten tauglich seyn.

Enten zu halten / verursachet vast gantz kei
Kosten / dann sie schlucken alles ein / was sie find
und nehren sich also selbst / weil sie aber davon ni
gar fett werden / und man billich Bedencken trä
solche Enten zu essen / wann man nicht weißt / w
sie geessen / als thut man besser / wann man sie
Hause selbst mästet / oder durch bekandte Leute
sten lässet; Es wollen aber die Enten Wasser h
ben / dahero / wo man nicht mit kleinen Weyerl
versehen / man nur eine höltzerne Stande oder nie
re Bütte in die Erde gräbet / und mit Wasser a
füllet / damit sie daselbst pfadeln und baden könne
am besten werden sie so dann gemästet mit Kleye

nit Wasser angefeuchtet / oder mit Habern / Ger-
/ Wicken / Hirß und dergleichen / wie auch mit
r-Trebern / und dem Eingeweid von allerley
h / muß man ihnen aber reichlich vorgeben / dann
Enten seynd sonsten gar gefräßige Vögel.

Der Nutzen der Gänsen bestehet sonderlich in dem /
sie Federen zu den Betthen geben / in dem dazu sel-
des Jahrs drey biß viermal zu beropffen / nemlich /
n Anfang des Mäyens / 2. umb Jacobi / 3. umb
rtholomäi / und 4. zu Ende des Septembris
) Michaelis / jedoch jedes mal zween oder drey
ge nach dem Neumond : Man muß sich aber
) nebst deme nach dem Wetter richten / und wañ
n dem Herbst / oder auch in dem Frühling umb
gte Zeit noch gar zu kalt wäre / etwas damit in-
en / aber doch nicht allzu sehr berupffen / dann son-
sterben sie leichtlich / oder legen zum wenigsten
langsam / auch muß man die Gänse / so über den
inter in der Mastung bleiben sollen / gar nicht be-
ffen. Diese Berupffung der Gänse geschiehet un-
den Flügeln / auf der Seiten / am Bauch / und
n auf den Beinen / doch muß man sie an den Bei-
und under den Flügeln nicht allzu sehr entfede-
/ weil die Flügel darauff ruhen / und in solchem
l selbige nicht mehr halten können / sondern so lang
angen und schleppen lassen müssen / biß besagte
eren wiederumb wachsen. Die beste / lindeste und
rmste Federn / daß wir dero Underscheid auch be-
ecken / seynd die jenige / welche unden am Bauch
en / und werden Staub- oder Pflaum-Federen
ennet / die under den Flügeln und an den Beinen
nd etwas stärcker / auf dem Rucken aber am gröb-
n und ungeschlachtesten ; die so außwendig an den
ügeln stehen / weil sie etwas lang und die Kiele starz /

pfleget man abzuzupffen und abzuschleissen / daher
Schleiß-Federn heissen. Jede Sorte dieser Fed
wird besonders auffgehoben / damit sie nicht un
einander kommen / und mit grosser Mühe wiederu
außgeklaubet zu werden nöhtig haben. Die Sta
Federn gebrauchet man vast nur allein zu den Ko
küssen und leichtesten Deck-betthen / ins gemein a
vermenget man sie hier zu Land in denen etwas sch
ren Deck-betthen mit den anderen subtilesten u
leichtesten Federen / weil man glaubet / daß die
Staub allein angefüllte / im Winter nicht warm
nug seyen / der Mittel-Federn bedienet man sich
denen Polstern und oberen Under-betthen ; mit
gröberen hingegen und denen so genannten Schl
Federn füllet man die underste gleich auf dem Str
sack zu ligen kommende Underbetthen an / indeme m
bey uns in denen Ehe- und andern feinen Gast-B
then / zwey Underbetthen zu gebrauchen gewoh
Weil aber die neue Federn sehr übel riechen / und n
allzu gesund zu gebrauchen / indeme sie noch n
recht ertrocknet / als werden sie in einen Sack oder
altes Eingefieder gethan / und zwey biß drey J
lang gemeiniglich under die Ehehalten-Betthe
underst geleget / und täglich fleißig auffgeschütte
Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefa
in die Sonne geleget / mit einem leichten Stecken
Tages zu vier biß sechs underschiedlichen malen
schlagen und fleißig umbgewendet / wovon er sch
aufflauffen und pflaumicht werden solle ; und auf
Art pflegen viel Frauen ihre Betther jährlich zu so
mern. Auf gleiche Art wird der Isländische Fed
staub / oder so genañte Eiderdom / bey einem hei
Ofen / oder aber bey hellem und warmem Sonn
schein mit Spitz-ruhten dapffer geschlagen / damit

häuffig darinnen steckende Hülßlein und Sand
on fallen/ dann werden sie erst in leichte Eingefie-
von Taffend oder Catoun gefasset/ und nur zu
ncken-Räiß-und Sommer-Betthen gebrauchet.
ann die Federn vom Schweiß zusammen gegan-
/ oder jemand darauff verstorben/ ist es am raht-
sten das Betth von neuem zu federn: zu solchem
de lässet man die Kissen etliche Wochen in freyer
ft oben under dem Dach des Hauses hangen/
et alsdann jedes Kissen besonders in einer wol-
vahrten Kammer auß/ lässet das Eingefieder/ wo-
die Federn gefasset gewesen / laugnen und wa-
n/ die Federn aber schläget man erstlich durch ein
eb oder Reutern mit weiten Löchern/ vermittelst
s Flederwisches oder Gansflügels/ daß die subti-
e und leichteste Federn davon stäuben/ und auf ei-
gewissen Hauffen fallen; was aber durch die Lö-
der Reutern sich auf den Boden gesencket / wird
ch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgereu-
/ und von dem beygemischten Staub und Unraht
einiget: was so dann von Federn sich zusammen
atzet/ pfleget man zu zerzupffen/ und gleich den vo-
en durchzuschlagen / da man sie dann wieder ein-
set / und den Abgang mit anderen Federen ersetzet
d beyneben auch gut machet.

So viel der Gänse Kranckheit belanget / dieweil
sie auch mit gleichen Siechtagen als die Hüner
aden seyn/ und dieselben pflegen zu bekomen/ wird
an derhalben auch ihnen die oben fürgeschriebene
ittel mögen gebrauchen. Soll derhalben niemand
selben an gemeldten ihren Orten nachzusuchen be-
wären. Gänßschmaltz wird insonderheit hoch ge-
ot; Dann dasselbige mit Zwiebelsafft vermischet/
d in die Ohren etliche Tröpflein davon eingeflößt/

das lindert den Schmertzen/ und ziehet Wasser
auß. Getröcknete Gantz-zungen zu Pulver gest
und eingenommen / das treibet den verstand
Harn. Wann die Weiber gleich nach ihrer R
gung Gäntz-hödlein essen/ bekommen sie nicht a
grossen Lust und Begierd zu Ehelichen Were
sondern es macht sie auch sehr fruchtbar.

Das Eilffte Cap.

Von den Dauben.

ES seynd etliche / welche die Sauben
schädlich als nutzlich in der Wirthschafft
ten / als Herr von Thumbshirn / der s
Dauben seynd ein schädlich Vieh/das thut gro
Schaden im Felde / am Getraid / wann es ge
und dann auch / wann es reiff wird/ kreucht auf
Böden/ zerreisset die Dächer/ machet auch offter
Gezäncke under Nachbarn und guten Freunden/
kostet gemeiniglich mehr/ als davon zu nemen.
es aber bey einer Wirthschafft grosse weite Ko
Felder/ und die Gebürge und Wälder zimlich
entlegen/ darinnen sich die Raubvögel hauffen-n
auffhalten können; da ist einem Haußvatter
nutzlich viel Dauben zu ziehen/ weil er im Som
stäts etwas zu braten haben kan. Es gibt (auß
halb der wilden) allerhand underschiedene Geschle
der Dauben/ als die gemeinen Flug-Sauben/
Türckischen/ rauh-füßigen / hauberen und Pfau
Sauben / welche alle mehr kosten / und das ga
Jahr mit Futter müssen erhalten werden / als
Flug-Sauben / die sich den meisten Sommer du
im Feld selbst nehren / und den Unkosten / der auf
gehet / mit dem Schaden / den sie etwan in den F
de

n thun/reichlich mit ihren hauffigen Jungen wie-
ersetzen und abzahlen / zu geschweigen / daß ihr
ist vor allen andern vom *Varrone* zum Feld-Bau
ühmet wird. Die Fruchtbarkeit der Dauben ist
rdig/ daß man sich darüber verwundere. Dann
erhalb viertzig Tagen verrichten sie alles / was
htbares Meyer-Geflügel verrichten soll; Sie be-
ten sich in der Zeit/ legen Eyer/ bruten sie auß/ und
ffen junge in den Kobel; Meistentheils legen sie
y Eyer/ auch wol drey/ nachdem sie von einer gu-
Art seynd/ wiewol das dritte Ey von den wenig-
außgebrutet wird/ und auch nicht viel Wesens
on zu machen ist. Uber dem Bruten sitzen sie
ntzig Tage/ und ist das Artlichste die Umbwechs-
g/ die sie halten. Dann das Paar/ das sich zu-
mmen gehalten und begattet hat/ wechselt einander
er Arbeit ab/ so/ daß bald der Dauber/ bald die
ubin über die Eyer zu sitzen komt. Diese Verän-
ung aber rühret daher/ weil eines umb den ande-
in das Feld nach der Speise fliegen und wande-
muß/ so trifft das andere underdessen/ so zu Hauß
lieben/ die Sorge vor die Jungen zu wachen/ die
dann nicht besser als mit Bruten und Warmhal-
ng ihrer Eyern erweisen können. Mit den jungen
auben hat man schlechte Mühe/ weil die Alten mit
nen umbgehen/ und ätzen sie auf das sorgfältigste.
ann sie blasen erstlich ihren Kropff auf/ damit ja
nug vom Essen und Getränck sich hinein schlichten
sen möge/ stecken hernach den jungen Dauben den
chnabel in Mund/ und flössen oder schütteln ihnen
as sie von Körnern und Gefräß im Kropff beysam-
en haben/ nach Nohtdurfft in ihren Kropff/ und so
ncken sie auch ihre Jungen. Deßwegen ist es eine
chuldigkeit/ weil man der Mühe mit ihnen umb-

zugehen überhebet wird/ die Alten desto besser
reichlicher zu versorgen: absonderlich muß es in
Aprill geschehen/ da sie im Feld gar schlechte Sch
bel-wäide vor sich und ihre Jungen finden kön
Die junge Dauben/ so vom Mertzen an biß auf
Pfingst-Feyertäge gefallen seynd/ hat man am
sten zur Zucht/ dann sie können vor den anderen
einer Stärcke und guten Kräfften kommen/ wei
den Sommer durch im Futter einen Uberfluß vor
hin und wieder finden/ und wegen ihrer Geschw
und Hurtigkeit des Habbichs sich nicht so sehr zu
förchten haben. Die jenigen aber/ so nach Pfing
kommen/ sollen entweder zur Außfüllung der Sch
seln/ oder zum verkauffen gewidmet werden.
sie gern mästen und fett machen wil/ der muß sie
bald sie Federlein bekommen oder pflück worden s
auß den Nestern von den Alten wegnehmen/ und
einer besonderen Kammer mit gekäuetem weiß
Semmel-brot schoppen und füttern. Diese M
muß er sich mit ihnen des Sommers dreymal/ M
gens/ zu Mittag und Abends; im Winter aber zw
mal machen/ so werden sie endlich so fett und
werden/ daß sie noch halb oder wol noch einmal
viel gelten als sonsten. Ob man schon/ wann
Dauben auf den ungesäeten Feldern ihre Nahru
suchen und finden/ nicht nöhtig hat/ sich wegen ih
Underhalts grosse Mühe zu machen/ so muß m
doch hernach sich es nicht verdriessen lassen/ wann
Feld nichts mehr zu finden ist/ desto fleißiger vor
zu sorgen. Deßwegen soll man ihnen vom Nove
ber an biß auf den Anfang des Februarii/ und v
Aprill an biß auf den halben Junium/ nichts an gu
Fütterung abgehen lassen/ weil sie zu der Zeit ke
Körnlein vor ihre Schnäbel in den Feldern finde
dan

nit sie sich bekröpffen kösten. Die übrige Zeit aber
sen sie/ wo sie außfliegen/ sich ihre Nahrung selb-
anzuschaffen. Man wartet und füttert aber die
auben mit Hirß/ Wätzen/ Wicken/ Linsen/ Erb-
/ Gersten/ Korn und Rüb-samen/ nachdem ein
er Gelegenheit hat ein und anders in Vorzaht an
Hand zu schaffen. Das beste Futter vor sie/ wañ
Junge haben/ seynd Wätzen/ Hirß und Wicken
der einander gemenget/ davon sie überauß wol zu-
ssen/ und ihre Jungen über die Gewohnheit gut
d fett zu werden pflegen. Wer einen Underscheid
der dem Soñer- und Winter-Futter halten wil/
rtet sie hier mit kleinem Gesám/ als Rübsamen/
irß und Wätzen/ dorten aber mit Gersten und Wi-
n. Von Habern halten sie nicht nur allein selbst
enig/ sondern er ersprießet und gedeyet auch ihnen
cht das geringste zum besten. Durchgehends aber
eibet eine ewige Wahrheit/ je besser die Wartung
nd Fütterung der Dauben beschaffen ist/ je mehr
eñen sie am Leib und Fettigkeit zu/ je williger und
eber bleiben sie am alten Ort/ und bruten auch öff-
rs und mit grösserm Nutzen auß: Hingegen/ wer-
en sie schlecht gehalten/ ist nichts leichters geschehen/
ls daß sie durch fremde Dauben sich anreitzen und
n einen anderen Kobel leichtlich verführen lassen/
a sie dann/ wo ein wenig die Fütterung reichlicher
st/ gern bleiben. Im Winter kan man die schlech-
ere Fütterung mit ihnen durchbringen/ gegen dem
Frühling aber sie desto besser pflegen und warten/ als
u welcher Zeit sie es/ wegen der Jungen/ am nöhtig-
sten gebrauchen. Das Fressen soll man ihnen nicht
im Hof fürgeben/ wo das andere Geflügel mit ihrer
verdrießlichen Camerad schafft ihnen beschwärlich ist/
sondern in dem Kobel auf rechten saubern Bret-

tern / die an den vier Ecken mit Leisten und Ram
versehen seynd / damit sie nicht viel verspritzen o
verschwenden können. Andere geben ihnen under
Dauben-Schlägen oder Fallern für/ damit sie de
besser ihres Kobels gewohnen lernen. Des Tags
nen einmal vorzugeben / ist zu wenig/ und geschie
nicht leichtlich von jemand anders/ als von denen/
auß Mangel der Unkosten mit dem Futter allzu sp
sam umbgehen müssen / und es wenig achten/ ob
wenige jungen Dauben Krapfen werden oder nic
Das gemeineste ist / daß man ihnen zwey oder dr
mal gibt/ doch niemals zu viel. Die Brut-Daub
werden viermal gespeiset/ auch wol noch einmal dar
ber/nachdem jemand wenig oder viel am Futter übr
hat. Hat jemand nöhtig an den Befehl GOttes
gedencken/ daß wir kein fremdes Gut begehren s
len/ so seynd es gewißlich die Dauben-Jäcklein ur
Dauben-vögt / die nach nichts mehr fragen/ und si
umb nichts mehrers bekümmern / als wie sie ih
Dauben vermehren möchten/es mag nun die Chris
liche Liebe und die Hochachtung des Nächsten dar
ber hindan gesetzt werden oder nicht. Nichts zu sage
von dem/ daß viel von den Kunst-stücklein und Vö
theln/ die sie dazu gebrauchen/ von einer solchen B
schaffenheit seyen / daß man den Effect und die wo
angeschlagene Würckung weder der Natur / noc
Ehrbaren und Christ-geziemenden Erfahrung zu
schreiben kan/ und die nichts anders als einen verbot
tenen Fürwitz und Schlecht-achtung des Gewissens
anzeigen und bedeuten: wie wir dann des Hr. Wolff-
gang Hildebrands Mühe/ die er sich genomen hat/
in seiner *Magia Naturali*, dergleichen abergläubische
und fürwitzige Dauben-Künste außführlich auffzu-
schreiben / mit keinem andern und bessern Titul bele-
gen

kan. Von uns wird ein kluger Haußvatter der-
chen nicht begehren / wann er anderst den Titul
Klugheit erhalten / und für einen rechtschaffenen
añ wil gehalten seyn. Damit aber dennoch nichts
en möge / so wollen wir ihm weisen / wie er das
einige verwahren soll / damit nicht andere ihm mit
fangen schädlich seyen. Die beste Kunst ist / seine
uben nicht Hunger leiden lassen / so seynd sie nicht
wungen sich nach besserer Kost umbzusehen. Ne-
dem kan man ihnen Eisenkraut in den Dauben-
chlag stecken / oder Eberwurtz klein schneiden / und
er dem gewohnlichen Gefräß vorsetzen. Einige
schen ihnen die Füsse / ehe sie die neu-gekauffte
uben in den Kobel oder Dauben-schlag lassen /
meynen / sie sollten alsdañ nicht mehr wegfliegen.
an nimt auch von dem Ofen der Lebküchner / in
chen sie ihre Kuchen machen / oder / auß Mangel
sen / von einem gemeinen Back-ofen etwas Läim /
sset ihn klein / und mischet Coriander / St. Johañs-
ut / Gersten / Wäitzen / Saltz / Widertod / Aenis /
senkraut und Fenchel darunder ; knette es mit
chel darunder ; knettet es mit Wasser ein / und
et es den Dauben im Kobel für / so werden sie nicht
htlich mehr außbleiben. Sonsten auch ein treff-
wol-bewährt Dauben-Aaß ist zu Basel folgen-
von uns gebrauchet worden : Man neme Ebers-
rtzen / Coriander / Fenchel / Kümmel jedes zwey
t / Spanische Nüsken ein halb loht / gemein Saltz
o handvoll ; diß alles mache man mit Haffners-
im anderthalb Pfund zu einer runden Massen /
se es trocken werden / und stelle es in das Daub-
uß / diß picken die Dauben gern / und werden nicht
htlich hinweg fliegen.

Das Zwölffte Capitel.

Von singenden Kefich-Vögeln.

NIchts wahrhafftiger ist / als was Ovi
meldet/ Daß kein Vögelein sey so klein/ S
nicht lobe den Schöpffer sein;

Cuncta suo Domino depromunt munera laudum,
Seu semper sileant, sive sonare queant.

Daher auch weiters *Epictetus* gesagt: *Si Luscinia ess*
facerem quod Luscinia; cùm autem sim Homo, laud
Deum nec cessabo unquam. Höchst verwunderlich a
ist / wie der Allweise Schöpffer durch Formier
des Cörperleins auch der kleinesten Vögelein ein
chen zierlichen *Mechanismum* oder *Harmoniam Elem*
torum entworffen / daß vermittelst der Lufft
Spielung ihrer Geisterlein / ein solch zierlich Ges
entstehen kan / ja durch Abrichtung es man so
mit ihnen bringen kan / daß sie gewisse Melodey
Arien und Lieder pfeiffen/ auch so nett und artig n
ahnen lehren/ daß ein mancher ihm einbilden so
diese Melodeyen wurden auf einem Flagelet oder
derem Instrument geblasen / zu geschweigen /
deren etliche die menschliche Stim̃ gar nahe *rep*
sentiren; dieweilen aber es dieser Vöglen Gr
halben dreyerley Sorten gibet Kleine/ Mittelmä
ge und Grosse / wollen wir solche auffs kürtzeste
serem geneigten Leser vorstellen.

A. Under den kleinen singenden Vögeln ist

I. 1. Die Meise (*Parus*) vast die bekañteste
gemeineste under denselben/schön von Farb/mit w
sen/ schwartzen/ gelb- und blaulichten Federn du
einander gezieret / underschiedlicher Arten / doch
ben sie vast alle durchgehends weisse Flecklein bey
Augen/und seynd die bekañteste. 2.

2. Die Kohl-Meise ist bey nahe so groß als ein
nck/ und die grösseste under allen/ von Farb gelb-
in/ hat aber eine schwartze Platte auf dem Kopff/
lche neben den weissen Flecklein an dem Aug gantz
mal zu beyden Seiten hinab gehet / sich in die
ust erbreitet/ und unden an dem Bauch zwischen
Füssen endiget.

3. Die Blau-Meise ist umb ein merckliches klei-
/ hat einen kurtzen jedoch dicken nahe an der Brust
enden mit blaulichten Federn bedeckten Kopff und
ucken/ welcher letstere dabey jedoch etwas grünlicht
elet/ die Brust aber ist gelb/ und die Füsse dunckel-
au mit blau vermischet.

4. Die Kobel-Meise hat einen Strauß von Fe-
rn auf dem Kopff/ vast wie der Widhopff/ welchen
aber wie dieser nicht in die Höhe strecket / ist von
arb schwartz mit weissen Puncten eingesprenget/
e Flügel seynd dunckel-grau / der Bauch weiß und
e Füsse aschenfarb.

5. Die Zogel-Meise träget zu ihrem kleinen Cör-
r einen zimlich breit- und langen Schwantz/ daher
e auch hier zu Land die Bauren-Pfannenstiele heis-
n / ist dunckel-grau auf blau-spielend / am Rucken
nd den Flügeln mit etwas weiß hier und dar under-
enget/ der Bauch aber weiß und etwas bleich-rohr.
lle diese Meisen-Arten pflegen vast das gantze Jahr
urch mehr zu schreyen als zu singen/ doch sollen sie
lch ihr Geschrey verbessern / wann man ihnen zu
iten etwas Unschlit zu fressen gibet. Ihre gewohn-
iche Speise seynd kleine Würmlein / Biene und
Nüsse / welche sie mit ihren spitzigen Schnäbeln ar-
ig auffzubicken wissen; wañ man sie aber in Krefigen/
welche klein/ viereckicht/ unden höltzern und oben von
inem eisernen Drat geflochten zu seyn pflegen / auff-

behalten

behalten wil/ speiset man selbige mit Hanff/ welch
sie zwar gern fressen/ aber gemeiniglich bevorab
Kohl-Meise davon erblinden/ und daher auch in
nen Kefigen eingeschlossen/ wo man sie nicht au
und einfliegen lässet/ nicht leicht über ein Jahr d
ren und bey Leben bleiben. Und obschon diese V
gelein für tum und ungelehrsam von denen meis
Authoren außgeschryen werden/ lassen sie sich d
gar artig ohne grosse Mühe gewöhnen/ auf die Ha
und zu den Fenstern auß- und ein-zufliegen/ auch w
gar/ wann man ihnen einen Zwirn-Faden an d
Beinlein/ und unden an ein gewisses höltzernes G
stell bindet/ daß sie oben auff dasselbe hinauff flieg
ihre Aetzung zu suchen/ mit einem kleinen höltzern
Eymerlein Wasser zu schöpffen/ und selbiges zu s
hinauff zu ziehen/ durch welche und andere dergl
chen Gauckel-Possen sie sich weit beliebter mach
als durch ihr elendes Geschrey.

Auser diesen jetzt-erzehlten Arten der Meisen fi
det sich noch eine andere/ welche man

6. Meisen-Mönche nennet. Diese seynd die kl
neste under allen Meisen/ weiß von Brust/ und d
übrige Leiblein ist grau oder aschenfarb/ der Kop
aber etwas schwartzlecht/ und hat zu oberst ein
kohl-schwartzen Flecken. Ihr Gesang ist von de
gemeinen Meisen-Geschrey wie Tag und Nacht u
derscheiden/ von ungemeiner Lieblichkeit/ so daß
der Nachtigall auser ihrem ungemein wol-lautend
Trillo an Lieblichkeit nichts nachgibet/ und unse
Erachtens gar übertrifft. Sie müssen in Nachtigal
oder etwas ablangen und oben mit Tuch bedeckte
Häußlein auffbehalten werden/ dann in denen obe
mit Drat geschlossenen Häußlein zerstossen sie si
gleich die Köpffe/ daß sie todt niederfallen/ indeme s

n in die Höhe zu hupffen im Gebrauch haben; so
ssen sie auch zimlich finster gehalten werden/ weil
önst nicht leichtlich singen: Solches ihr Gesang
gen sie wie die meinste Vögel/ bald nach Ostern
und fahren damit fort biß umb Bartholomäi.
ann man sie in Kefigen erhalten wil/ mag man
en Ameisen-Eyer/ Milch und gerieben Eyerbrot
en/ allein sie seynd gar zarter Natur/ und dauren
t lang/ wie es dann was gar besonders ist/ wann
n sie über das Jahr außwintern und erhalten kan.

I. Die Zeißlein (*Acanthis*) gehören mit under die
nere Vögelein/ seynd am Bauch gelb/ und sonst
r und über grün und gelb durch einander vermi-
t/ außgenommen/ daß sie zween schwartze Flecken
en/ einen auf dem Kopff/ und den andern under
n Schnabel/ wiewol auch so wol die Flügel als
Schwantz mit schwartzen Federn bezeichnet sind.
iese Vögelein schreyen und singen das gantze Jahr
ch/ und zwar noch zimlich lieblich; die Kefige/ dar-
en sie auffbehalten werden/ müssen klein/ und de-
n gleich seyn/ welche wir bey den Meisen beschrie-
haben. Sie nehren sich in der Widnuß von Klet-
/ Magsamen/ Rüb- und allerley Saam-werck;
nn man sie aber in kleine viereckichte Kefige einge-
lossen hat/ gibt man ihnen Hanffsamen/ wovon
überauß fett werden. Sonst seynd auch diese Vö-
ein überauß zahm/ und lassen sich gewöhnen wie
n wil/ so daß sie gleich den Dauben auß- und ein-
gen/ und allezeit wieder kom̃en/ sie schöpffen Was-
/ und machen allerley artige Händel/ gleich wie
r zuvor von den Meisen auch gedacht haben.

III. Der Hänfling (*Linaria*) kan für ein schönen
ogel paßiren/ ist an der Grösse einem Emmer-
g gleich/ vast über und über mit liecht-braunen

Federn

Federn bewachsen/ am Halß und der Brust we
licht/ mit schönen blut- oder purpur-rohten Flec
gezieret/ dergleichen Farb er auch auf dem Kopff t
get/ nur ist zu bedauren/ daß er solche/ wañ er in
fige eingeschlossen wird/ mit der Zeit verlieret.
schreyet mehr/ als daß er singen solte/ und ist da
auch mehr seiner Schönheit und Gelernigkeit/
wegen des Gesangs beliebet. Man underhält d
Vögel so wol in kleinen viereckichten Fincken-
hohen Cananien-Vögel-Häusern. Was ihre Sp
seye/ ist auß der Benennung dieses Vogels leicht
zuneñen/ nemlich Hanffsamen/ und weil er sich g
in Gebüschen auffhält/ Wachholderbeere/ wiewo
auch den Rübsamen gern zu fressen/ und davon n
älter zu werden pfleget/ als allein von dem Ha
samen. Seine Gelernigkeit erhellet darauß/ weil
nicht nur gleich den Meisen und Zeißlein auß-u
einflieget/ sondern auch so gar Lieder pfeiffen/ und d
lieblichen Gesang der Nachtigall noch zimlich na
zuahnen sich angewöhnen lässet.

IV. Der Finck (*Fringilla*) wird vor andern unt
diese Claß gehörigen Vögeln am meinsten in Kef
eingeschlossen/ in den Häusern gefunden/ ist ein klei
aber sehr artiger Vogel/ welcher am Rucken und d
Flügeln bräunlicht/ wiewol diese noch mit schön
weiß- und gelben Federlein gezieret seynd/ der Ko
und Halß spielen zwischen solcher Farb zugleich
was blaulecht/ die Brust etwas rohtlecht/ bey d
Weiblein aber uñ ein mercklichs bleicher. Sie vari
in ihrem Gesang ungemein/ welches doch nicht jed
man so gleich mercket/ ohne die Vogler/ und die v
denselbigen hierinnen angewiesen worden/ daher
auch verschiedene Namen und Ordnungen habe
krafft deren sie nach der Würdigkeit des Gesangs

ein

n gewissen Rang und Ordnung vertheilet wer-
: Die fürnehmste seynd der Ritscher oder Weit-
h / der Ziehende und Lachende / der Wildsfeuer
r Dißdered / darauff folgen der Groß-rollende / der
in-rollende / der Sitzaufrühl / der Musquetierer /
Malvasier / der Küh-Dieb / der Sparbarazier /
Doideret / der Gut-Jahr / der Mitsoviel / der Zi-
ll / der Pfinkelster / ꝛc. und wollen einige / daß die
cken vast über alle fünff biß sechs Meilen ihr Ge-
g verändern / sie treiben aber solches nicht das gan-
Jahr durch / sondern fangen gemeiniglich umb
htmeß an zu singen / und hören umb Jacobi oder
rtholomäi wieder auf / wiewol sie nicht eben durch-
ends solche Zeit so nett und richtig halten / son-
n einige früher / einige später anfangen / anbey aber
h nachmal desto früher oder später wieder auffhö-
: daher wann man verlanget / daß die Fincken
t hinauß zur Herbst-zeit und gegen dem Winter
gen sollen / welches die Vogler / umb sich derselben
n Locken auf dem Herd zu bedienen zu thun pfle-
/ muß man sie den gantzen Sommer durch an ei-
n kühlen Ort stellen / und die Häußlein mit einem
ch bedecken / damit sie nicht sehen; so bald man sie
n in die Helle bringet / fangen sie gern an zu singen /
ein von diesen Verhängen werden sie gern blind.
ie Häußlein / darinnen man sie auffbehält / seynd
in und viereckicht / und haben von ihnen ins ge-
in den Namen / daß man sie Fincken-Häußlein
nnet. Ihre Speiß und Aetzung bestehet in Banff-
d Köhl-samen. Sie seynd sehr arg und verschla-
n / daher dann alles auf dem Herd / wann man sie
ngen wil / wol still seyn muß / indeme sie / wo sie nur
s geringste mercken / auffstehen / davon fliegen / und
h so bald an diesem Ort nicht mehr finden lassen /

oder doch zum wenigsten nicht leichtlich mehr a
tzen: Wann sie gefangen und in Kefige eingesch
sen werden/ singen sie so bald nicht/ ingleichem a
wann sie verhänget werden/ als womit man sie i
rem Gesang verwirret und verhindert: Wann
sie zu Nachtigallen hänget/ oder auch zu Canar
vögeln/ lernen sie von jenen einen und den and
Schlag/ von diesen aber ein gut Theil ihres Gesa
ab/ doch mischen sie immerzu ihr gewöhnliches
sang darunder/ als welches sie/ weil es ihnen von
Natur eingepflantzet/ nimmermehr verlassen kö

V. Der Blut-Finck oder Gimpel ist ein sehr d
kopffichter Vogel/ welcher an dem Rucken und F
geln aschenfärbig/ am Kopff aber und denen und
sten langen Federn der Flügel schwartz/ an der Br
gantz rohr/ an dem Bauch aber weiß/ hat einen k
tzen dicken und schwartzen Schnabel/ und eine s
grosse breite und dicke Zunge. Seine Stimme
von schlechter Lieblichkeit/ und mehr einem Gepf
als Gesang ähnlich/ wiewol er selbiges das gan
Jahr treibet; doch gleichwol lernet er allerley Lied
welche man ihme in der Jugend/ ehe er sich n
vermaußet/ vorpfeiffet: Es findet sich aber auch hi
innen ein mercklicher Underscheid/ indeme einige d
ser Vögel eine etwas gröbere/ die andere aber ei
klärere Stimme führen/ und seynd jene gemeinigli
auch ein wenig grösser von Leib/ als diese. Er such
seine Nahrung in freyem Feld/ von allerley Beere
wie auch von Hirß und dem Heydel- oder Buch
Wäitzen/ und bicket gern die Knöpffe von den Bä
men/ in den Häußlein und Kefigen aber wird er m
Hanff- Rüb-samen und gehackten Eyerdottern e
nehret/ man muß ihm aber solche seine Speise als
dann reichlich vorgeben/ indeme er nicht leicht auf d

Erd

de/ und meinst auß Hunger in den Kefigen stirbt/
il er seine Speise daselbst nicht zu finden weißt:
olche Kefige aber seynd viereckicht/ und die so ge-
äte gemeine Meisen- oder Fincken-Häußlein.

VI. Distel-Finck (*Carduelis*) Stigelitz ist ein sehr
öner Vogel / braun am Rucken/ die Flügel seynd
wartz / mit etlichen gelben Federn und weissen
ncten gezieret / der Bauch braun und weiß / der
pff oben nach der Länge mit einem schwartzen
rich bezeichnet/ welcher sich gegen dem Halß zu in
as erbreitet / womit auch der weißlichte Schna-
einiger massen eingefasset / das übrige ist weiß /
genommen / daß er so wol ober- als under den
gen eine angenehme Röhre zeiget/ der Schwantz/
cher zimlich lang / bestehet oben auß weissen/ un-
auß schwartzen Federn/ und ist am Ende gemei-
lich mit dreyen weissen Puncten bezeichnet und
ieret. Dieser Vogel singet Sommer und Win-
annoch zimlich fein/ und wird so wol in niderer
ncken- als auch/ wiewol weit besser / in hohen Ca-
rienvogel-Häußlein auffbehalten / er dauret under
n Vögeln am längsten / wie dann einige dessen
ter / ohnerachtet er im Vogelhauß eingeschlossen
t / auf fünffzehen biß zwantzig Jahre erbreiten
llen. Seine gewohnliche Speise ist der Same von
agsamen / Kletten und allerley Disteln / bevorab
nen Karten-Disteln/ deren sich die Tuchmacher ge-
uchen/ daher er auch Distel-Finck genennet wird/
Kefig aber wird er meinst mit Hanff gespeiset und
derhalten. Auusser deme ist dieser Vogel überauß
m/ so daß er auß seinem Kefig auß- und einfliegen/
auf die Hand seines Herzen auffsetzen/ mit seinem
chnabel und Füssen seine Speiß und Tranck durch
ine Eymerlein in die Höhe ziehen uñ schöpfen lernet.

VII. Der Emerling (*Emberiza*) ist under den k
nen Vögeln einer von den grösten/hat einen schö
gelben Bauch/der übrige Leib zusamt dem Schwe
und Flügel ist von gelb- und schwärtzlicht durch
ander vermischten Federn überkleidet/ und mit ein
starcken aber kurtzen Schnabel versehen. Sein
sang ist zwar keines der lieblichsten / doch gleich
hat er von der gütigen Natur dieses/ als etwas
sonderes erhalten/ daß er bald anfangs im Horn
zu singen anfänget/ und damit biß in Augstmo
hinauß anhält / da doch andere Vögel/ je eher sie
singen anfangen / je zeitlicher sie wieder auffhö
Und ob er schon die Gefängnuß nicht gern lang
träget / sondern in dem Vogelhauß eingeschlo
über zwey oder drey Jahre nicht leicht dauret/ so
man ihn doch währender solcher Zeit in viereckich
niedern/ besser aber in hohen Häußlein und Kefic
gar wol auffbehalten. Er bedienet sich zu sei
Speise meinstens des Habers und der Gersten/ d
wird er ausser diesen auch im Kefig mit Hanff
speiset/ den er gantz wol und gern geniesset. Wa
man diese Vögel/ so sie noch jung seynd/ zu Finck
Canarien und anderen dergleichen Vögeln häng
lernen sie dero Gesang mit den ihrigen vermischet/
etwas nachahnen.

VIII. Das Roht-kehlin (*Rubecula*) welches d
aller-kleineste ist under allen diesen kleinen Gesa
Vögelein / hat seiner Benamung nach eine ro
oder vielmehr gelblichte Brust/ der Kopff aber u
Rucken seynd grau/ und der Schwantz/ welchen
stäts in die Höhe recken und immerzu bewegen/
etwas röhtlicht. Dem Gesang nach gehet es all
biß hieher beschriebenen weit vor/ indeme solches d
Lieblichkeit nach dem Gesang der Nachtigall zimli
nah

e kommet/ und wann es mit einer Nachtigall in
em Gemach sich befindet/ so lernet es derselben Ge-
g annoch sehr wol nachmachen/ und verbessert da-
ch das ihrige umb ein merckliches. Zur Speise
ienen sie sich der Bienen/ der Mucken und allerley
nes Ungezieffers. In Kefige eingeschlossen/ leben
nicht gar lang/ ja kaum etliche Tage/ daher man sie
n in den Stuben frey herumb hupffen lässet/ wo
nit Mucken-fangen des Sommers/ im Winter
Nußkernen und in Milch oder Wasser einge-
chtem Brot sich ernehren.

X. Der Lerchen (*Alauda*) findet man zweyer-
Arten/ Heyd- und Korn-Lerchen; Man neñet sie
yd-Lerchen/ weil sie sich meinst auf denen Heyden
halten/ nicht aber/ wie einige meynen/ und man
ins gemein glaubet/ Heydel-Lerchen/ weil sie
von Heydel-korn oder Buch-weitzen nehreten/
rn-Lerchen aber/ weil sie würcklich in denen Korn-
Getráid-äckern zu nesten/ und deren Körner zu
r Speise außzubicken pflegen. Beyde seynd an
b der Federn einander gleich/ welche braun/ gelb
grau under sich vermischet/ ohne daß die Brust
ßlecht/ und mit dergleichen Federn hie und da
zesprenget/ doch ist die Korn-Lerche uñ ein merck-
es gröſſer/ beyde haben ein besonderes Merckzei-
n an sich/ nemlich an dem hindersten Zähen eines
n Fusses einen langen Sporn/ daran sie von de-
andern Vögeln absonderlich underscheiden. Ihr
sang/ welches sie umb Liechtmeß anfahet/ und
d nach Jacobi endiget/ ist sonders lieblich/ doch
die Heyd-Lerche die anderen hierinnen übertref-
/ und solches lässet sie nicht nur im freyen Feld/
wann sie sich hoch in die Lufft zu schwingen pfle-
/ sondern auch im Kefig eingeschlossen munter von

sich hören: Solche Kefige aber müssen ablang
und oben mit Tuch bedecket/ damit der Vogel/ w
er/ wie er offt zu thun gewohnet/ in die Höhe spri
sich den Kopff nicht zerstosse; so muß man den Ler
auch trockenen rohten Sand in ihre Häuser ge
weil sie gern darinnen scharren/ und ohne selb
nicht lang dauren. Was ihre Speise seye/ ist
obigem leicht zu schliessen/ nemlich allerley Get
nebst denen kleinen Würmlein/ so auf der Erde
umb kriechen/ wann sie aber in Häuser eingesc
sen werden/ gibt man ihnen Ameiß-Eyer und H
durch einander vermenget/ welche Ameiß-Eyer/
auch im Winter damit versehen zu seyn/ man a
dörren pfleget/ doch kan man in Ermanglung de
ben ihnen auch jezuweilen den Birß bloß/ oder
Weitzenkörner und Haberkernen vorgeben. S
gebühret auch der Lerche das Lob vor anderen
geln/ daß sie überauß zahm seye/ wie sie dann so
sich mit Händen fangen lässet/ zumal wann sie e
Habicht von ferne sihet/ welchen sie sehr förchtet
sie ist gar leicht zu gewöhnen/ daß sie nach cröffne
Häußlein auf den Tisch flieget/ und nebenst d
Herumbsitzenden zugleich mit auß der Schüssel
Sie ist anbey auch so gelernig/ daß sie allerley Li
so man ihr vorpfeiffet/ auf das richtigste nachzup
fen weiß; und ist nur Schad/ daß man diesem ar
Vogel so sehr nach dem Leben trachtet/ und so h
fig verspeiset/ da er doch so wol durch sein schönes
sang als ungemeine Freundlichkeit sich bey jeder
angenehm zu machen suchet.

X. Die Nachtigall (*Luscinia*) ein kleines
unansehnliches Vögelein/ welches der Graßmück
vielen Stücken gleichet/ auf hohen/ dürren/ mit z
lich langen zähen versehenen Beinen daher hupff

ein gantz kleines Köpfflein / schwartze in etwas
vor-reichende Augen / eine gar kurtze Zunge / und
mit dunckel- bißweilen auch hell-grauen oder auch
as bräunlichten Federn bedecktes Leiblein. Ihr
ang ist hell und durchdringend starck / so / daß man
billich verwundert / wie ein so kleines Vögelein
en so lauten und gantze Gassen durch schallenden
t von sich zu geben vermöge; und dieses ihr Ge-
g ist nicht nur laut und lieblich / sondern es schlä-
die Nachtigall noch dabey einen so angenehmen /
gen und wol angebrachten Trillo / daß man sich
Wahrheit darüber verwundern muß / und die für-
ste Zierde ihres so herzlichen Gesanges ist / wie ih-
dann deßwegen nicht unbillich der Vorzug vor
n andern singenden Vögeln beygelegt und zuer-
net wird: doch singen sie nicht das gantze Jahr /
h nicht leicht einen gantzen Tag durch / sondern
ige bey Tag / andere bey Nacht / daher man sie
h in Tag- oder Nacht-Vögel underscheidet:
Sann sie aber sich munter hören lassen sollen / muß
n sie wol finster halten / und in besondern Häuß-
verwahren / deren Gehäuß zwar von Holtz gema-
t / auser deme aber über und über mit gantz eng-
herichtem Gegitter / wie man zu den klaren Schei-
gebrauchet / überzogen / und diese hänget man an
Fenster inwendig in die Stube hinein / außwen-
aber noch ein anders dergleichen kleines Häuß-
n; zwischen beyden diesen Häußlein aber wird eine
laß-Scheibe herauß genommen / damit das zarte
Vögelein ungehindert auß- und einhupffen / und nach
belieben / wann es ihme in dem Zimmer zu warm /
h in dem ausseren Kefig erfrischen / ist es ihme aber
kalt / in den inneren erwärmen möge. Betreffend
e Speise und Underhaltung dieses Vögeleins / so

nehret es sich selbst von allerley Würmlein / bey
gibt man ihme gern in sein Behältniß und Arzeſ
jenige Würmlein / so im Meel zu wachsen pfle
am besten aber die Eyer von Ameisen / so frisch
gedörzt / wie auch das Hertz von einem Rind
Ochsen also rohe in Stücke zerschnitten / oder g
cket / zu essen. Wañ es wahr / was von zweyen N
tigallen der beyden Käisern *Druſi* und *Britannici*
zehlet / daß sie so wol Griechisch als Lateinisch ger
haben sollen / ja / wann es wahr / was ein berühr
gelehrter und glaubwürdiger Mann weyland
Herzen D. Gesner geschrieben / wie er selbst in
Jahr 1546. zu Regenspurg / alß der Reichs-
daselbst gehalten wurde / in dem Wirthshauß
Cronen drey Nachtigallen gesehen / welche bey
gantz still / alle Reden der Anwesenden genau beob
tet / und bey Nacht / da sie niemand vermercket / ein
der mit gantz vernemlicher Stimme erzehlet hätt
wann (sagen wir) solches wahr / wäre es ein gro
Wunder und ein ungemeines Zeugniß von beso
ren Gaben / dieser so kleinen und gantz gering anz
henden Vögelein / wodurch der ihnen nur allein zu
schreibende Fehler / daß sie zimlich wild / doppelt e
tzet wird.

XI. Der *Canari*-vogel (*Canaria*) von den Ca
rien Insuln daher er kommen also genennet / ist
Zeißlein- oder aber ein Spatzen-Art (Canari
Spatz daher auch genennet) und wegen seinen v
lerley Farben der Federn; An der Grösse gleichet
den Distel-Fincken oder Stigelitzen / die *gemeine* A
ist am Rucken und Schwantz dem Zeißlein v
gleich / indem es daselbst mit *grünlicht-gelb-u*
schwartzen Federn durch einander vermischet / übe
kleidet ist / und seynd so gar die *schwartze* Federn
wa

s gelblicht einportieret/ am Kopff spielen sie grün/
o und blaulecht durch einander/ die Brust ist über-
ß schön gelb/ der undere Leib zwischen den Beinen
as weißlecht/ die Weiblein hingegen seynd an der
ust umb ein merckliches weisser und bleicher. Auß
diesen findet man noch andere Arten/ deren einige
er und über schwartz gefedert seynd / wie der Ru-
n und die Flügel bey den gemeinen. Andere seynd
nß weiß / außgenommen / daß sie eine gelbe Brust
d überauß helle rohte Augen haben / so über alle
assen schön stehet / allein sie seynd gegen den andern
r weicher Natur. Noch andere seynd Elb- oder
emmel-farb/ und etwas dauerhaffter als die weisse;
leder andere seynd über und über gelb/ wie die ge-
eine an dem Bauch/ führen den Namen der Citro-
nfarben Canarien-Vögel / und seynd nebenst den
eissen und gelben in sonderm Werth; jetziger Zeit
t man so gar einige/ so von obigen Farben meliret/
nd von allen jetzt-beschriebenen Arten etwas an sich
aben/ daher man sie auch die Schecken nennet; noch
ne andere Art / welche gleich den Turtel-Dauben
inge umb den Halß haben/ und diese beyde letstere
rten seynd die aller-rareste und theureste/ ja es schei-
et/ daß man heult zu Tag es so weit gebracht habe/
aß man nunmehr allerley Arten derselben/ wie man
il / zuwegen bringen könne/ wiewol dieses Kunst-
Stück annoch zimlich rar und geheim gehalten wird.
Ihre Speise ist zwar gemeinlich ein wenig zerknirsch-
er Hanffsamen/ doch mischet man noch einige *Species*
arunder/ als Haberkern/ Salat- und Rettig-samen/
nd nennet es also zusamen das Canarien-Essen/ zu
eschweigen/ daß sie sich an den ihnen vorgegebenen
Kraut / die Hüner-salbe genannt / bevorab in dem
Frühling/ sehr ergetzen / und selbiges ungemein gern

essen: So dienet auch der Zucker ihnen zu einer
derbaren Labung und Artzney/ als welchen sie in
rem Vatterland so zu reden gemein und denen
narien-Inseln/ woher auch der Canarien-Zucker
nen Namen hat/ häuffig geniessen; solchem nach t
man sehr wol/ wann man diesen Vögeln jezuwe
ein Stücklein schönes weisses Zuckers zwischen
Drätlein ihrer Kefige stecket/ welchen sie dann gl
so bald mit ihren Schnäbeln anpicken/ und sich
mit bekräfftigen und erquicken. Daß ihr Gesang
anmuhtig seye/ ist mehr als zu viel bekandt/ zur
man sie deßwegen bloßhin underhält/ damit man
daran ergetze/ welches umb so viel desto mehr gesc
het/ wann sie so gar gewisse Melodeyen und Lie
pfeiffen können/ als wozu sie sonderlich geschickt u
fähig seyn/ wann man sich nur die Mühe nicht v
driessen lässet/ solche ihnen zum öfftern vorzupfeiff
Recht verwunderlich ist es/ daß die auß so fernen Lä
dern zu uns gebrachte Canarien-Vögel so häuf
nunmehr in denen Häusern/ Kästen und Zimme
eingefangen/ bey uns zusammen fliegen/ Eyer lege
und wol gar des Jahrs drey biß viermal ihre Jung
außbruten/ da doch die wenigste einheimische Art
der Vögel dahin zu bringen seynd/ daß sie anderswo
als in ihrer Freyheit/ und wo sie von Natur solch
gewohnet seynd/ nesten und bruten sollten: weil ab
solches mit denen Canarien-Vögeln doch gleichwo
sicher angehet/ als ist das Zusammenwerffen dieß
Vögeln nunmehr alhier und anderswo eine gemein
Sache/ und geschiehet von einigen zur Lust/ von an
dern umb Gewinns willen/ obschon selbiger/ wann
man die Atzung hinweg rechnet/ von gemeinen Vö
geln so groß nicht seyn kan/ und zwar auf folgend
Art; Man trachtet sich fürnemlich einen viereckich
ter

hölzernen Kasten / von beliebiger Höhe / so daß
n etwan nur ein paar Vögel darinnen halten kan /
r aber so er grösser / underschlage man ihn in der
itten / und lasse zwey paar Vögel / und zwar ein
s in seiner besondern Abtheilung hinein und zu-
mmen fliegen; dieser Kasten muß wenigstens vor-
her / oder auch auf dreyen Seiten mit einem
rnen Drat zusammen geflochten- oder eingesteck-
Gitter versehen seyn / an der vierten Seite aber
hdeme es auf ein oder zwey Paar eingerichtet / ein
r zwey Thürlein oder Schieber haben / die Vögel
urch hinein fliegen zu lassen / und die Atzung samt
Tranck hinein zu geben / oder denen Thüren oder
h gantz zu oberst muß man ein und anderes Löch-
bohren / umb in die ohnweit davon angemachte
ster ohnvermercket des Vogels hinein und nach
Eyern und jungen Vögeln sehen zu können:
el versehen die Kästen außwendig vornen bey dem
gitter mit Glaß-Fenstern / welche man nach Ge-
en auff- und zuschieben kan / die legende und bru-
de Vögel vor unverhofft einfallender Kälte / Wind
) Wetter zu beschirmen / und vor andern Unfällen
bewahren / und diesen Kasten muß man also an ein
nster zu stellen anordnen / welches / wo möglich / ge-
n Morgen sihet / dann gegen Mittag ist den Vö-
n die Hitze gar zu starck. Inwendig muß man die
Wände umb und umb mit Thannen-Reisern über-
den / damit alles grün und einem Wald ähnlich
zusehen seye / man muß auch zwey biß drey runde
tänglein hinein machen / damit die Vögel sich dar-
ff setzen / und nach Belieben hin und wieder hupf-
n können: zwey oder drey Nester entweder von
troh / oder aber abgeschälten weissen und klaren
Zeiden-rühtlein geflochten / werden an die Ecken oder

andere dergleichen bequeme Oerter hinein gem
oder sonst bevestiget/ damit man/ wie schon erweh
nach Belieben oben hinein sehen könne: Man
den Boden über und über mit trockenem ro
Sand bestreuen/ frisches grünes Baum-Gem
samt etwas Baumwolle darauff legen/ damit si
nen Vögeln zur Matery dienen mögen/ die N
davon zu bauen/ oder deutlicher/ die strohene
von Weiden-ruhten geflochtene Nestlein damit
zufüllen: man leget ihnen auch etliche Eyerschale
den Kasten/ daß sie selbige zerpicken/ und nicht
der neu-angelegten verschonen/ sondern die Eye
sie legen/ desto bessere Schalen bekomen/ und so
kan man die Vögel zusammen fliegen lassen. Be
gend die Zeit/ wann solches geschehen solle/ seynd
Meynungen hierinnen ungleich/ indeme einige
den Mertzen erwehlen/ andere den Aprill/ das si
ste aber ist/ daß man Wind und Wetter beobac
dann wann die Lufft zu kalt/ kan der Vogel ohnn
lich dauren/ und gehet gemeinlich die erste Bru
schanden/ daher dañ der Aprill vor dem Marti
erwehlen; die meinste seynd hierinnen abergläu
indeme sie meynen/ man müsse die Vögel an ei
solchen Tag zusammen fliegen lassen/ der zum Me
mahl einen Mañs-Namen habe/ nemlich den
Mertzen an Gabriels/ den 4. Aprill an Ambrosii/
23. an Georgen/ und den 1. May an beyder Apo
Philippi und Jacobi-Tag/ womit sie zugleich
den zunemenden Mond sehen/ welches alles der
nach nicht übel gethan/ wann nur der ungegrün
und unbesonnene böse Wahn davon bliebe/ daß m
glauben wolte/ man wurde mehr Mañlein als We
lein ziehen/ wann man an diese Männer-Name
Täge solche Zusammenfliegung der Vögel anstell

ist sich nicht genugsam zu verwundern / daß sol-
thörichter Wahn so undenckliche Jahre nach
ander auch bey klugen und verständigen Leuten
ß findet / da doch die jährliche Erfahrung die Un-
hrheit solcher falschen Meynung genugsam ent-
ket. Wañ nun die Canari-Vögel zusammen ge-
ren / gibt man ihnen frische Hüner-Salben / und
t zwey erdene Geschirrlein in den Kasten / deren
es mit ihrer Speise angefüllet / bestehend auß
ruff / Rettich-samen und Haber-kernen / als wo-
n sie etwas frecher werden sollen / das andere aber
t Wasser / wobey zu mercken / daß man nöhtig habe
ses mit einem besondern mit etlichen Löchern / in
Grösse eines Groschens versehenen Deckel zu be-
cken / damit die abfliegende junge Vögel nicht hin-
fallen und ersauffen mögen / die alte aber sich nicht
den können / weil sonst die Eyer gern lauter wer-
n / und solche Wasser-Geschirrlein muß man ihnen
s Tags zweymal frisch anfüllen / umb sich in grosser
itze zu erfrischen / weil sie ungemein sehr darnach
hzen. Wañ sie aber bereits bruten / und die junge
ögelein bald außschlieffen wollen / welches gemein-
h in 14. oder 17. Tagen geschiehet / gibt man ihnen
gleich nebenst solcher Speise in einem besonderen
röglein des Tages zweymal frische Ameisen-Eyer
nein / umb die Junge damit auffzuätzen. Seynd
n diese Junge abgeflogen / muß man achtung ge-
n / wañ sie selbst zu fressen anfangen / und so dañ ein
eines Spring-hauß / so auf der Seiten mit einem
sondern Thürlein versehen / in den Kasten setzen /
lbige herauß fangen / das besondere Thürlein eröff-
en / gedachte junge Vögelein desto bequemer dar-
urch in andere nächst daran zu haltende Häußlein
erauß lassen / und mit Hüner-Salben / Ameiß-eyern

und

und Hanff/ welche man auf den Boden des Ho
leins/ und das Wasser-Geschirr ebenfalls dahi
tzen muß/ anätzen/ biß sie solche ihre Speise in
auf der Seite der Kefige angehängten Geschirr
selbst zu finden wissen. Solte es geschehen/ da
wan ein Weiblein nicht bruten wolte / oder
Männlein die Eyer auffbicken und außfressen so
muß man sie einem anderen Weiblein nebenst se
Eyern zugleich mit underlegen/ wiewol sie auch n
alle solche fremde Eyer anneñen/ sondern wieder
auß dem Nest herauß werffen. Einige geben je
Männlein zwey Weiblein zu/ allein auch dieses
het nicht allezeit wol ab/ indeme eins das andere
auß dem Nest verjaget/ wodurch beyderley Eye
schanden gehen/ und daher weit besser einem je
Männlein nur ein Weiblein zuzuwerffen/ doch la
wir jedem seine Meynung. Andere füllen ga
Kammern darmit an/ setzen in die Mitte derse
einen oder zween Gipffel von Thannen-Bäum
lassen etliche Paar Vögel darein zusammen flieg
hängen hier und dar viel Nestlein an die Wände/
erwarten so dann ihr Glück/ welches sich ihnen
günstig/ manchmal aber widrig erzeiget. Hiebey
zu erinnern/ daß man mit weissen Weiblein und
meinen Vögeln zwar wieder weisse Weiblein zieh
könne/ aber keine Männlein/ es seye dann/ daß
gelbe Männlein von einer weissen Art gezogen word
Wil man Bastarte haben/ vermischet man die Mä
lein von Distel-fincken oder Stigelitzen / Zeißle
Hänfflingen/ ꝛc. mit einem Weiblein von Cana
Vögeln/ so bekommet man überauß schöne Bastar
allein wann die Canarien-Weiblein zu legen pflege
muß man absonderlich die Stigelitzen auß dem K
sten herauß fangen/ dann sonst zerbicken sie die Ey
fress

sen den Dotter herauß / und wird also mit den
starten nichts darauß.

B. Under die singenden Vögel mittlerer Grösse
len wir fürnemlich

. Die Wachtel (*Coturnix*) ist ein Vogel besonderer
t/ ohne daß sie mit dem Rebhun in etwas überein
mmet/ jedoch umb etwas kleiner/ und höhere Füsse
/ohne Schwantz/ mit einem gantz kleinen Kopff
sehen / und nahe bey dem Magen einen grossen
opff habend / doch ist sie an der Farb der Federn
n dem Rebhun mercklich underschieden / nemlich
ht-braun / mit schwartz- und weissen Strichen
n und wieder häuffig bezeichnet / am Bauch aber
gas weißlecht: Einige wollen/ daß sie einen König
ben in Grösse einer Turteldauben/ grau von Farb/
t einem längeren und spitzigeren Schnabel. Ihr
chlagen hören etliche gern / etliche nicht/ dann ehe
zu schlagen anfangen / geben sie einen sehr rauen
ut von sich / gleich als ob sie etwas auß ihrem
opff herauß stossen wolten/ und so dann wiederho-
n sie etliche mal ihr gewöhnliches Wick/wick/wick/
ches aber lassen sie nicht von sich hören / als nur
ein von Ostern an biß nach Jacobi und Bartho-
mäi. Ihre Speise bestehet in rohem Wätzen und
irß/ so man ihnen nur zugleich in ihre ablange und
en mit Tuch bedeckte Käußlein ein wenig trocke-
n rohten Sand hinein streuet / als in welchem sie
cht nur scharren / sondern sich auch öffters herumb
ältzen. Die Wachteln werden mehr in den Blat-
n für eine gesunde nehrhaffte Speiß auffgetragen/
s in die Kefige eingeschlossen/ wie sie dañ an etlichen
rten / als umb Leipzig sehr fett werden / welches
cht so wol der fetteren Nahrung als der Lufft und
rer sonderbaren Eigenschafft zuzuschreiben.

II. Der

II. Der Krumschnabel (*Loxia, Curviroſtra*) v
Creutzschnabel/ von der Krümme des Schnabels
Creutzweiß über einander gehet / also genañt / ist
überauß schön und bundt-gefederter Vogel / h
gelb und roht von Farben in einander spielend/jed
verlieret und verändert er nach und nach solche s
Farb in grün und bleichgelb / grau und röhtli
Sein Gesang ist zwar gar lieblich nicht/ und eth
schwach/ und muß das Kefig von Drat zimlich st
seyn / damit er nicht durchbeisse. Seine Speis
Hanff/ nebst einem Thann-zapffen/ den er außbic

III. Der Mistler(*Turdus viſcivorus*) wird auch e
in der Blatten als in dem Kefige gesehen/ obschon
zimlich lieblich pfeiffet. Seiner Gestalt und Gr
nach kommet er mit dem Krametsvogel gantz üb
ein / wiewol man ins gemein darvor hält / daß j
schwartze/ diese aber etwas gelblichte Füsse hab
sonst ist er so wol am Kopff als dem Rucken und F
geln braunlicht / vornen her aber der Halß und
Brust weißlicht mit gelb- und schwartzen Flec
zimlich eingesprenget. Die Beere des eichenen
spels / den die Druyden oder alte Schweitzeris
Philoſophi mit sonderbarer Ceremony gesamlet/ sey
seine Speiß / daher er auch seinen Namen hat;
Kefige aber Birß/ weitzene Kleyen/ Milch und Br

IV. Die Droschel (*Turdela*) ist zweyerley. 1. D
rohte Wein- und Winter-Droschel ist braun / w
die Federn des Ruckens/ Kopffes und der Flügel
trifft/ der Bauch weiß / und die Brust etwas röh
licht oder vielmehr gelblicht mit schwartzen Fleck
eingesprenget/ sie pfleget gemeinlich im Herbst un
Michaelis oder gegen dem Winter mit denen Kr
metsvögeln und Amseln ihren Strich zu haben/ wä
ret aber nicht lang. 2. Die weisse oder Somme

Drosch

schel so ein überauß schönes Gesang hat (die
e aber nur einen Pfiff) ist am Bauch weiß/ und
gelben schwartzen Flecken gezieret; streicht nicht
äuffig mit ihres gleichen / und so sie streichet / ge-
het solches meist bey Nacht. Ihre Speise in dem
ge ist wie der Mistler.

. Die Amsel (*Merula*) ist theils die gemeine/theils
o genannte Ring-Amsel. Die gemeine / sonder-
das Männlein hat über und über sehr schöne
artze und glantzende Federn/ an den Weiblein
spielen sie mehr bräunlicht / und der Schnabel
elb/ doch verändern sie mit der Zeit die Farb/bey-
an dem Schnabel und Federn. Die Ring-Amsel
hat weit schönere Farben / nemlich weiß und
artz-braun durch einander geschecket/ und hat
n Ring von gantz schneeweissen Federn umb den
lß. Sie pfeiffet nicht nur an und vor sich selbst
schön / sondern lernet auch gantze Lieder / Arien
Melodeyen überauß wol nachpfeiffen / so gut sie
vorgepfiffen werden / welches bald nach Weyh-
hten geschehen muß / dann so bald der Frühling
ufangen beginnet / geben sie keine sonderliche ach-
g mehr darauff/ und was sie nicht schon begriffen
en / das lernen sie so dann nimmer; doch ist an
en sonders lobwürdig/ daß/ was sie einmal pfeif-
lernen/ nimmermehr vergessen/ und sich daran im
ingsten nichts irre machen lassen/ ob sie schon un-
hunderterley Vögeln sitzen/ und ihr so vielfältiges
schrey mit anhören sollten. Die Häußlein und
fige/ darinnen sie versorget werden/ müssen ablang
n und mit Tuch überzogen. Sie fressen/ wann sie
hrer Freyheit seyn/ Würmer/ Heuschrecken/ Arles-
lder- und rohte Vogel-beere/ im Kefige aber speiset
n sie mit Hirß Weitzen-Kleyen und in Milch ein-
eichtem Semelbrot.

Von

C. Von denen in Behältnissen aufzubehalten
gen Vögeln gröſſerer Art ist

I. Die Hetze oder Atzel (*Garrulus*) einer der
kandtesten Vögeln/ deſſen Federn vom Kopff biß
die halbe Flügel und den zimlich langen Schw
kohlschwartz/ welche/ nachdeme sie sich wendet/ et
liecht spielen/ wie auch so gar die Füsse/ der B
hingegen und die Flügel theils Orten seynd sch
weiß/ und ist eigentlich ein Geschlecht der Ra
Ihre natürliche Stimme ist ein wildes und la
Geschrey/ allein wann man ihnen die Zunge l
welches einige auch vor unnöhtig halten/ lerne
menschliche Stimme so artig und deutlich nach
nen/ daß man nimmermehr glauben solte/ daß sie
einem Vogel herkommen/ ja sie lernen auch so
lachen/ pfeiffen/ schnaltzen/ und andere Dinge
der Zunge verrichten/ welche sonst den Menschen
allein zukommen/ doch ist es nöhtig/ daß man ihr d
was sie nachahnen solle/ offt und vielmal vorsage o
vormache/ da sie dann sonderbare Zeichen der A
merckſamkeit von sich spüren/ sich stäts probieren/
ein Wort nach dem andern anfangs von sich hö
lassen wird/ biß sie fähig ist die gantze Rede/ so m
ihr vorgesaget/ außzudrucken/ allein/ dieses alles
erlernen/ müssen sie noch jung seyn/ wiewol es e
nicht nöhtig ist/ daß sie auß dem Nest deßwegen
nommen werden/ kan man sie aber also haben/ ist
umb so viel desto besser. Die Häuser/ darinnen m
sie zu halten pfleget/ seynd gemeinlich von Holtz/ v
auf die Art der Hüner-körbe gemachet/ jedoch
subtiler/ oben in etwas erhoben/ und das Thürle
wodurch man sie auß- und einläſſet/ ist neben auf
Seiten gemachet; man stellet ihnen das Essen u
Trincken auch nicht leichtlich in das Hauß hine
w

l sie es gern verschütten / sondern man hänget ih-
gemeinlich etwas grosse von überzinntem Blech
nachte Geschirrlein auf die Seiten / in welchen
n ihnen beydes zur Genüge vorgibet / und weil sie
nicht allzu reinlich halten / und daher nöhtig ha-
/ daß man ihre Häuser öffters / und zwar wochent-
zweymal außsäubere / als seynd sie gemeiniglich
en mit einer Schub-Lade versehen / welche man
h Gefallen auß- und einschieben kan / worein man
igspäne streuet / und selbige / wie gedacht / öffters
neuert. Dieser Vogel wann er seine Freyheit hat /
fft gleich den Raben allerley Aaß an / daher so man
zur Lust underhalten wil / wird er in seinem höl-
nen Hauß mit rohem Fleisch / wie auch in Milch
r Wasser eingewächtem Semmelbrot gespeiset.

I. Der Staar (*Sturnus*) hat überauß schöne Fe-
n / welche etwas braunroht / blau und grünliche
inander spielen / und sehr häuffig mit gantz weiß
kleinen Pünctlein eingesprenget seynd / indeme er
aber nicht allzu reinlich hält / seynd seine Federn
nstens naß und zusammen gepatzet / und riechet
nicht allezeit gar wol bey ihm. Sein natürliches
schrey ist nicht gar angenehm / doch lernet er nicht
zimlich deutlich reden / sondern auch was man
ne nur vorpfeiffet gar fein und geschicklich nach-
iffen / allein er hat dabey diesen Fehler an sich / daß
as / was er lernet / bald wieder vergisset / sonderlich
r etwas neues höret / und so machet er ein *Quod-*
t, und mischet das Hunderte in Tausende / wel-
s dann sehr seltzam und lächerlich herauß kommet.
ie Behältnüsse oder Häuser / darinnen die Staaren auf-
alten werden / seynd von Holtz gemachet wie die
el- oder Hetzen-Häuser / jedoch etwas kleiner / und
üssen die Spriffel zimlich eng beysammen seyn / da-

mit der Vogel (indeme die Staaren gemeinlich z
lich dürr seynd) sich nicht durchzwingen und loß k
men könne. Die Staaren fressen vast alles was
nen vorkommet/ ja sie greiffen so gar das Aas
daher man billich einen Abscheu haben solte selbige
essen; sie fressen auch allerley Würme/ und wissen s
derlich die Fliegen oder Mucken sehr artig zu fang
und wegzuschnappen/ sie fressen auch sehr gern H
del- Holder- Erd- und Vogel-Beere/ Kirschen u
Amarellen/ und was ihnen nur/ wie gedacht/ v
kommet; in dem Kefig aber gibt man ihnen gemei
lich rohes Fleisch/ und so wol in Wasser als Mi
eingewäichtes Brot zu essen/ wovon sie einige Jah
auf das beste underhalten werden.

III. Der Papageyen (*Psittacus*) welche die schö
ste seynd under allen redenden Vögeln/ gibt es s
vielerley Arten/ nicht nur nach der Grösse/ sonde
auch der Schönheit der Farben an den Federn u
vielen andern Umbständen. Von der grösseren A
haben einige einen zimlich dicken Leib/ von oben
was flachen mit grünen Federn bedeckten Kopff/ i
Augen seynd mit einem weissen Ring umbgebe
von selbigen ziehet sich ein zimlich schwartzer Fleck
under den Schnabel hinab/ so wie ein Kragen anz
sehen/ die übrige Brust samt dem Bauch ist gell
und der Rucken samt den Flügeln blau. Die ande
Art der grössern Papageyen ist nicht so dick/ hat ob
auf dem Kopff einen etwas eingedruckten Würbe
kurtzen Schnabel/ die Federn oberhalb desselben/ w
auch an den Schläffen und umb die Augen seyn
weiß/ underhalb des Schnabels aber schwartz/ d
Rucken/ die Brust/ der Bauch und die Schenck
samt dem Schwantz und Flügeln seynd Oranien
gelb oder Pomerantzenfärbig/ die längere Feder
abe

r an den Flügeln Schweffel-gelb mit Oranien-
b eingefasset. Under den Papageyen mittlerer
rösse finden sich einige/ welche an dem Rucken und
en am Kopff grün seynd/ mit einem blaulechten
) vornen an der Spitze etwas schwartzlechten
chnabel versehen/ so mit rohten gantz kurtzen Fe-
n eingefasset/ der Bauch ist gelblecht/ das obere
eil der Flügeln roht/ das übrige grün/ und die
ge Federn derselben blau/ der Schwantz aber mit
nen und rohten Federn gezieret. Andere seynd
dem Kopff schwartz/ die Brust und Schenckel
in/ außgenomen daß das vordere Theil des Kopffs
iß/ mit schwartzen Federn eingesprenget/ die Kehle
) das obere runde Theil der Flügel hoch Zinober-
t/ die lange Fittige aber blau/ und der Bauch gelb.
)ch eine andere Art bestehet würcklich auß sibener-
Farben/ daß der Kopff und die Brust seynd blau/
dem Wirbel aber sihet man einen gold-gelben
ecken/ der Schnabel ist schwartz/ die Augen weiß
gefasset/ der Rucken blau/ der Bauch und der
chwantz in der Mitten grün/ auf beyden Seiten
r gelb/ die Federn über den Schenckeln weißlicht-
in/ und an den Flügeln grün/ gelb und Rosen-
b durch einander vermenget. Die gantz grüne
nd under allen die gemeineste. Auser diesen findet
n äschfarbige oder graue Papageyen/ deren Flü-
hier und dar etwas blaulicht/ und der Schwantz
t überauß schönen rohten Federn gezieret ist. Sehr
ön und prächtig seynd unsers Erachtens die mit
er Kron oder zierlichem Federbusch gezierte Pa-
geyen/ welche nicht grösser als eine Daube/ am
b gantz weiß/ dergleichen Farb auch der Federbusch
)sten hat/ an welchen der Schnabel schwärtzlicht/
Füsse gelb/ und der Schwantz ebenfalls schöne

hoch in die Höhe stehende weisse Federn hat. D
denen gar kleinen Papageyen / so nicht viel grö
seynd als eine Hale oder Blut-Finck / grün
Farb/ ohne daß die Flügel oben und der Kopff v
nen an dem Schnabel roht / und Perroquetgen
nennet werden/ dermalen nichts zu sagen. Alle d
und noch viel andere Arten der Papageyen sey
zwar sehr schön von Farben/ haben aber an sich se
ein wild- und rauhes Geschrey / wodurch einige
Wort Perroquet verstehen wollen / und daher
kleinere Arten / welche nichts als dieses Wort
schreyen wissen / Perroquetgen nennen / andere
under denselben lernen lachen / pfeiffen / auch ein
Wörter / wiewol die meinste selbige zimlich unr
nemlich außsprechen/ so daß man sie mehr der Sch
heit ihrer Federn als ihrer Schwätzhafftigkeit weg
fähet und heget / indeme sie beydes die Hetzen u
Staaren darinnen weit übertreffen / und viel de
und artlicher reden als die Papageyen. Sie werd
in hohen auß starckem Drat geflochtenen Chör
auffbehalten/ so mit einem Sitz-Stänglein versehe
oben aber in der Mitte ein von Zinn oder Eisen
machter Ring hänget / in welchen sie sich gern zu
tzen und hin und her zu schwingen pflegen/ auf beyd
Seiten hänget man nach Proportion des Chors a
überzinntem Blech bestehende Tröge an/ umb ihn
ihre Speise nebst dem Wasser darinnen vorzugebe
unden hat besagter Chor einen blechenen oder zinn
nen Fuß/ welchen man nach Belieben abnemen/ u
von denen darein gemachten Unreinigkeiten säube
kan. Sie fressen allerley/ was man ihnen vorgibe
Hanff/ trockenes oder aber im Wasser/ auch wol i
Wein gewächtes Brot/ Zugemüße/ Nüsse/ Mand
kern/ und allerley Zuckerwerck/ sie fressen auch Fleisch
ab

er solches muß man ihnen gar nicht geben / weil
sonst gar gern sich selbsten anzufressen beginnen:
Canarien-Zucker und die Zimet-rinde seynd ihre
zneyen / womit man ihnen leichtlich zu hülff kom-
n kan / wañ sie etwan erkrancken und sich maußen;
Wein trincken sie gern / werden aber davon trun-
n / welches man an ihnen leichtlich mercket / weil sie
hr als sonsten schwätzen / und allerley ungewohnte
uckel-Possen machen. Daß diese Vögel theils
h zimlich zahm seyen / sich auf die Finger / so man
nen darzüchet / setzen / den Kopff zum kratzen hin-
ecken / auß dem eröffneten Vogel-Chor herauß flie-
n / sich auf ihrer Herren Achsel setzen / nach dem
sch fliegen / und mit auß der Schüssel naschen / im
Wasser fladeln / ꝛc. ist ohnlaugbar / jedoch aber auch
wiß / daß sie zimlich heimtückisch seyn / da sie uns
t am meinsten liebzukosen scheinen / ohnvermercket
Biß versetzen / und ihre wilde Natur nicht völlig
geleget zu haben / damit klärlich beweisen.

Das Dreyzehende Capitel.

Von übrigen wilden Vögeln in der Schweitz.

NAchdeme wir in den vorhergehenden Capiteln von dem Hauß-Geflügel / auch von den Wald-vögeln (*Avibus sylvestribus terrenis minoribus & majoribus*) Kleinerer / auch zum theil gröss-er Gattung gehandelt; ist noch übrig / daß wir von en übrigen gröfferen Wald-Vögeln / so zur Speiß ienen / wie nicht weniger von den wilden Wasser-ögeln / item von Raub-vögeln in der Schweitz / Meldung thun.

A. Under den wilden Wald-vögeln ist

I. Die Wilde Saube/Holtz- oder Bloch-Sa
(*Palumba*) so ein härter Fleisch als gemeine Dau
hat / jedoch mit Gewürtz gespickt / ein wolgeschm
Essen gibet / so den Leib satt nehret ; deren gröf
Gattung nennet man Ringel-daube/ weilen sie ei
Circul umb den Halß haben.

II. Turtel-daube (*Turtur*) ist eine kleine Daub
Art/ das Männlein hat einen schwartzen Circul u
den Halß / das Weiblein behilfft sich eines eintzig
Männleins/ allen Weibern zu einem Exempel
Keuschheit: Ist eine gesunde Speiß; Sie tröckn
sehr / daher sie auch zur Artzney gebrauchet werd
nemlich die Turtel-daube vertreibet die überflüß
Monats-Zeit und rohte Ruhr / entweder gebra
und die Asche eingenommen/ oder auf folgende A
Man nehme eine gerupffte und außgenommene T
tel-daube/ stecke in Bauch ein quintlein Mastix/ n
hernach selbigen wieder zu/ und brate die Saube/
giesse sie aber under dem braten immer mit Ros
Eßig / alsdann calciniere solchen Braten / oder v
brenne ihn in einem Topff/ daß man alles zu Pul
stossen kan/ dessen nachmals / im Fall wann es vo
nöhten / täglich früh Morgens ein quintlein schw
wider den Weiblichen starcken Fluß und die Roh
Ruhr einzugeben.

III. Reb- und Feld-Hun (*Perdix*) ist eine wil
Henne / welche wenig Federn aber viel Fleisch / u
das delicat/ hat/ dahero sie auch wegen der wenig F
dern nicht allzu hoch und weit flieget / ist sehr geil / z
mal das Männlein suchet deßhalben des Weiblei
Eyer zu zernichten/ damit es desto eher mit dem Wei
lein zuhalten könne/ dahero das Weiblein auf alle
hand Art die Eyer verbirget/ und von einem zum a
der

rn Ort träger. Die Jungen / wann sie außgekro-
en/ müssen bald ihre Nahrung selbst suchen. Wie
gefangen werden / auch wie man schreibet/ mit
piegeln / wissen die Jäger am besten. Der Reb-
ner Leben erstrecket sich wol auf zwantzig Jahr;
re Speise ist Hasel- Bircken- Knospen/ Saat und
raß/ rc. In der Artzney seynd gebräuchlich: das
Das Fleisch/ welches fleißig gegessen/ gesund und
hrhafft/ vermehret den Samen bey den Männern/
nd die Milch bey den Weibern / *excitiret Venerem.*
Das Marck und Gehirn soll die Kopff-Brand-
iten vertreiben. 3. Die Gall den Augen gut seyn.
Ingleichem das Blut/ welches auch auffgestrichen
en Schmertzen der frischen Wunden lindert. 5. Die
eber bey dem Feuer getröcknet/ hernach pulverisiret
nd eingenommen / vertreibt sie nicht allein die Gelb-
cht/ sondern auch die gifftigen Fieber/ wann mans
liche mal continuiret/ und fürnemlich *Aquam Mille-*
olii oder Schafsgarben-wasser zum *Vehiculo* nimet.
. Von den Rebhun-Federn wird gerühmet/ daß da-
nit geräuchert/ solche die Mutter-Beschwärung und
olick vertreiben / auch Säcklein von solchen Federn/
Ehrenpreiß / Camillen und Krause-müntz gemacht/
nd offt recht warm und trocken auf den Leib gelegt/
illet das Reissen bey Kindern und alten Leuten/ zu-
nal wo man den Rauch von Agtstein und *Tacama-*
aca vermischt/ offt an solche Küssen gehen lässet.

IV. Hasel-Hun oder Birck-Hun (*Attagen*) also
genennet / weil es sich gern in Hasel- oder Bircken-
Höltzern auffhält/ kan wegen seiner kurtzen Flügeln
und schwären Leibes übel mit fliegen forkommen/ zu-
mal/ da es sich auch offt im Staube/ wegen der vielen
Läuse/ damit es geplaget/ umbwältzen muß/ und/ wo
es solches nicht thut/ offt von diesem Ungeziefer zu todt

gemartert wird; Ist etwas grösser als ein Rebh
Hat ein treflich wolgeschmackt Fleisch. Wird
den Alpen gefangen.

V. Phasan (*Phasianus*) so mit dem Pfauen
Schöne des Leibs streiten wird / ist für grosse
prächtige Panqueten. Zu zweyen Weiblein muß m
ein Mänlein haben: Das Weiblein legt nicht m
dann einmal im gantzen Jahr/ fahet an im Mertz
und leget nicht über zwantzig Eyer/ eins nach dem
dern / darnach brutes sie alle auf einmal auß. M
kan auch zu fünffzehen Phasanen-Eyern etliche fr
de Eyer underlegen. Die Phasanen bruten ihre E
in dreyßig Tagen auß: Man soll die Phasanen ü
den Eyern solcher gestalt sitzen und halten lassen/
sonst andere gemeine Hüner/ allein daß man sie ni
ausserhalb ihren Häußlein lasse bruten. Die erste
soll man die jungen Phasanen mit gesottenem erk
teten Gersten-meel ätzen / darnach aber mag m
ihnen Wältzen-meel fürstellen und zu essen geb
Bißweilen auch Heuschrecken und Ameisen-Ey
under ihr Essen mengen/und offt frisch trincken gebe

Ein fahr delicate Speiß ist auch ein Urhan/ Ob
han/grosser Berg-Phasan (*Urogallus major seu Urag*
Pavo agrestis, Phasianus montanus) item ein Laub- od
Brom-Han/ kleiner Berg-Phasan/Wald-hun (*Ur*
gallus minor) deren jener grösser als ein Han/ ja zuw
len über vierzehen Pfund wiget; dieser letstere wi
im Berner-Gebiet gefangen.

VI. Grigel-Han (*Grygallus major*) und ein Sp
Han (*Grygallus minor*) so etwas kleiner / seynd se
schönes Geflügel/ vast in Grösse einer Enten; hat ei
Schnabel so etwas gebogen/ ein glatten Kopff/ äsc
farb mit schwartzen Flecken besprenget / der Halß
Brust und Bauch seynd röhtlicht/ jetzt mit schwar

tzen/

/ jetzt mit weissen Flecken gedupffelt; die Füsse
en äschfarbe Federn. Werden auf den höchsten
rgen der Schweitz gefangen/ sonderlich in Pünd-
und Glaris. Ist ein sehr delicates Essen.

VII. Stein-hünlein (*Gallina saxatilis, item Lago-
varius, quia variis plumis distinctus*) also genennet/
len es sich in den Steinfelsen gern auffhaltet. Ist
eine grosse Daube/ hat einen schwartzen kurtzen
lß; die Flügel haben weisse/ braune/ auch gelb-
te Federn/ auch von solchen Farben einen Ring
der Brust. Hat ein Fleisch/ so leicht zu verdäuen/
einen guten Nahrungs-Safft abgibet. Es hält
auf den höchsten Felsen der Alpen auf.

VIII. Schnee-Hun/ Schnee-vogel/ Weiß-Hun/
n Wild-Hun (*Gallina nivalis, Lagopus à villis candi-
ta dictus*) von der Schnee-weisse also genennet;
t sich auf den höchsten Schnee-Bergen auf/ *quæ
ariores sunt, ita & loci natura & alimenti nobili-
e & temperamenti, cæteris & bonitate succi & sapo-
præstantiâ præferuntur*, wie der Bischoffliche Leib-
dicus Hr. Cl. *Deodatus Panth. Hyg. L. I. C.* 37. redet.

IX. Trapp-Ganß (*Tardea, Otis*) also genennt/ weil
ne das fliegen schwär ankomt/ wird auf den Saat-
ldern meistens gesehen. Ist eigentlich kein Ganß-
t/ sondern ein grosser Vogel wie ein Welsches
un/ eines wolgeschmackten gesunden Fleisches/ son-
rlich so er etwas Zeit in der Kälte gehangen. Wird
ht nur in der Schweitz/ sondern auch in dem El-
ß gefangen. Seine Gedärm seynd einer wunder-
hen *Structur*. *Vid. Exc. Harderi Apiar. Observ. Med.*

X. Wald-Raab/ Stein-Raab (*Corvus sylvaticus*)
in Grösse eines Huns/ von weitem gantz schwartz/
der Nähe aber mit grün vermischt; hat ein rohten
langen Schnabel. Halt sich auf in den Stein-

Ritzen. So sie jung/ werden sie von Hohen Ho
für eine Lecker-speiß hoch gehalten.

XI. Kramets-vogel (*Turdus, cui inter aves pr
tribuit Martialis*) ist wegen seinem Wachholder-
schmack ein gesunder und sehr annehmlicher Vo
Dessen gibt es noch zwey andere Gattungen / nen
Drostel (*Turdus albus, Turdela*) und Ziemer
Halb-vögel. *Vid. Sebiz. de Alim. Fac. p. 862.*

XII. Guckguck (*Cuculus*) gibt ein nicht sonde
angenehm Fleisch; seine Eyer werden in anderer
gel Nester außgebrutet / und zu Danck dessen fr
er hernach derselben Eyer / daher das Sprichw
komt/ *Ingratus Cuculus.*

XIII. Atzel/ Elster (*Pica*) gibt ein ungeschm
hart Fleisch / so eines ungesunden Nehr-saffts /
wegen allein ihre Jungen von den Bauren ge
werden. So man sie abrichtet/ lernen sie schwä
und die Mägd/ wie zu Basel geschehen seyn solle/
sie gethan haben/ verschwätzen.

XIV. Gyritz/ ein Wanne (*Vanellus*) ist ein sehr
schmackter gesunder Vogel/ sonderlich um die Br
wegen seiner Schöne wird er auch wilder Pfau
nennet. *Volatile est elegans cristato capite, colu
magnitudine, in collo viride, reliquo corpore vari*
Ihme gleichet in vielem der Pulvier/ *Pluvialis.*

XV. Ein Berg-Amsel / Ringel-Amsel (*Mer
montana seu torquata*) ist etwas gröser als eine
meine Amsel/ ist gesprenget wie ein Staar. H
sich in den Wäldern auf. Sein Fleisch ist sehr w
geschmackt und angenehm.

XVI. Widwol/ Widwol (*Oriolus*) so er im Ap
oder Mäyen sich sehen lässet/ bringet er Hoffnun
daß die Kälte bald vergehen werde. Er machet s
Nest zu ausserst der Aesten der Bäumen; Ist in
Grö

öſſe einer Amſel/ und wie dieſelben zu eſſen. Son-
einer Specht-Art/ auch *Picus nidum ſuſpendens*
annt/obwol dieſe/als die Maur-Specht/Klettern-
echt (*Picus muralis*) und Außbicker (*Picus cinereus*)
hr *frequent* umb Chur in Pündten/nicht zu eſſen.
ß ſonſten die ſpitze harte Zungen des Maur-
echts / mit welcher er das Ungezieffer auß den
lenen der Mauren auſſen holet / nichts anders
/ als die *productio oßis hyoidis* hat ſehr wol in acht
ommen Hr. D. Wagner *Hiſt. Helv. Curioſ. p.* 206.
. Von Wilden Waſſer-Vögeln (*Avibus feris a-*
ticis) ſo theils in dem Waſſer ſchwimmen und
füßig (*palmipedes*) ſeynd / theils ſich umb das
aſſer gern auffhalten/ befinden ſich
. Der Schwan (*Cygnus*) iſt ein ſchöner luſtiger
ogel / der in den Weyeren majeſtätiſch daher
vimmet / wie in dem Weyer des Schlößleins zu
ttmingen nahe bey Baſel/ den Herren Mitzen/ ſo
ihrem Wappen Schwanen führen / zuſtändig/
t Luſt zu ſehen ; ſie ſeynd freßig/ und ſchonen auch
Fiſchen nicht. Ihr Luſtröhre iſt wie ein Jäger-
orn gekrümmet / wie *Clericus in Phyſic.* und *Regn.*
im. lehren. Seine Stärcke hat er allermeiſt in den
ügeln. Daß der Schwan ſolte vor ſeinem Tode
ch lieblich ſingen / iſt der Wahrheit zu wider / wo-
n *Godofr. Voigtius* in ſeinen *Cur. Phyſ.* zu leſen.

II. Schnee-Ganß/ Wilde Ganß (*Anſer ferus*) hat
weit geſunder Fleiſch als die gemeinen; Sie flie-
n hauffenweiß/ und ſeynd ſehr lebhafft. Wañ der
Winter ſehr kalt / kan man ſie nahe bey der Rhein-
brucken zu Baſel ſchieſſen.

III. Wilde Enten (*Anates ſylveſtres*) fliegen auch
Schaaren-weiß/ und werden eintweder geſotten oder
ebraten auffgeſtellet. Seynd nicht ſehr gelobet/ auſ-
ſerē

sert daß sie im Saur-Kraut allwegen wol schme
So man die wilde Enten truncken machet mit W
Trusen oder starckem Wein mit Treber / Saur
und Meel (oder eingewächtem Bilsen-Samen
Wurtzel mit Weitzen vermischt) unter einander ge
tet/werden sie leicht gefangen. Sihe Beschr. Zürich

IV. Ein Kropff-Gantz / On-vogel (*Onocrot*
item Esel-schreyer / vom grossem Geschrey also ge
net/ wird am Zuger-See gefangen. Ist sonst ein
Schwanen gleich; frisset Fisch / und bekomt d
kein wolgeschmacktes Fleisch.

V. Täucher (*Mergus*) oder Tauch-Enten/ hat
von Fisch-essen ein Fisch-Geschmack/ und ist dero
ben ungut zu essen; wie die *Lari.* *Est avis aqua*
anati-formis, palmipes, urinatrix. Hieher gehört
Fulica oder der Schwartz-Taucher.

VI. Der Storck (*Ciconia*) pflegt seine Nester
meiniglich auf die Häuser zu bauen / spatzieret g
auf sumpfichten Wiesen / Thälern/ꝛc. herumb / u
desto eher Nahrung / als Frösche / Fische / Krö
Schlangen/ꝛc. zu haben; seynd nur im Sommer
uns/ im Winter aber ziehen sie von uns/ wohin ab
ist nicht eigentlich wissend/ theils meynen / sie so
wie die Schwalben den Winter über gleichsam
storben/ in Klüfften/Hölen/ꝛc. ligen. Sie suchen
mal ihre alte Herberge wieder / und halten sich zu
und zwey Männlein und Weiblein zusammen / m
kan sie gantz zahm machen. Von dieses Vog
Danckbarkeit wird viel gesagt/ weil aber davon v
Historien in Büchern zu finden/ wollen wir hier
von nichts gedencken. Wann er eine Wunde h
soll er das Kraut *Origanum* (Sosten) darauff lege
In der Artzneykunst besitzet der Storch ein *Alexiph*
macum, und ist geessen oder die Asche von ihm eing

nomme

men / wider allen Gifft / auch wider die Gicht.
Kohr eingenommen / vertreibet die *Epilepsiam.*
Magen gedörrt / pulverisirt und eingenommen /
rstehet dem Gifft. Mit dem Fett die mit der
r beladene Glieder gesalbet / lindert die Schmer-
. Die Gall auffgestrichen / heilet die Gebrechen
Augen. In Apothecken findet man *Aquam anti-*
ticam, welche von jungen Storchen destilliret
) / ingleichem ist zu bekommen das *Oleum & Sal*
tile, wie auch ein *Arcanum Alexipharm. ex Ciconiâ.*
II. Die Schwalben (*Hirundo*) sind bey uns gar
ndt und underschiedene Arten / als Hauß- Kirch-
ur- Wasser- oder Rhein-Schwalben / derer theils
Häusern / theils in Felsen / theils in Mauren und
ürnen / etliche auch an Wassern in Ufern nisten.
n Sommer seynd sie bey uns / im Winter aber
t / da dann ins gemein davor gehalten wird / daß
he in hohen Bäumen zwischen Bergen / in holen
rn / in Rohr / ꝛc. ligen und gleichsam schlaffen / man
auch welche haben gefunden / und so bald sie in die
rme Stuben kommen / haben sie angefangen zu
n / aber nicht lang gedauret. Sie suchen wie die
orchen ihr alt Quartier wieder. In Egypten sol-
sie stäts wegen der warmen Lufft bleiben / dann sie
Kälte nicht vertragen können. Ihre Nester bauen
artig / auch mit Wolle und Haaren. Ihre Jun-
füttern sie fleißig / und so ihnen an den Augen was
let / heilen sie sie mit Schellkraut-Safft. Sie zei-
die Beschaffenheit des Wetters besser als das
Wetter-Glaß / dann so es regnen wil / fliegen sie nahe
Wassern und Mauren / weil die Lufft alsdann
hter wird. Ihre Nahrung seynd Würme / Müs-
n / Schnacken / ꝛc. In der Artzney ist in den Apo-
cken zu haben das Schwälmleinwasser für Gicht

der

der Kinder. Und auſſerlich das Nest in böſen L
ſen/ Knye-Geſchwulſten mit Ziegen-Koht in La
geſotten/ wie *Thonnerus in Obſervat.* lehret.

VIII. Reiger (*Ardea*) iſt in der Gröſſe eines Ha
oder vielmehr Kranichs; Es gibt graue und bla
auch weiſſe Reiger / der Rohr-Reiger (*Ardea ſte
ris, Botaurus, Butio*) oder Rohrdommel/ Lorind/ w
ken ſie zwiſchen den Rohren vaſt wie ein O
ſchreyen/ und hiemit den Regen ankündigen.

IX. Waſſer-Hünlein (*Gallinulæ aquaticæ*) g
underſchiedliche an Gröſſe und Farben/ ſonderlich
Füſſen: Sie haben langlechte Füſſe / ſo zu und
kleine Federn haben. Ihr Fleiſch fischelet nicht ſ
derlich/ derowegen es für delicat gehalten wird.

X. Ried-Schnepff (*Ruſticula ſeu Perdix ruſti*
haltet ſich öffters umb die Bäche und feuchten L
auf/ zu Nacht flieget er auf die Matten / und ſuc
die Würme under dem Küh-miſt mit ſeinem lang
Schnabel (Geſicht ſagte ein Frantzoß) herfür.
flieget nicht weit/ jedoch öffters dahero übel zu f
gen. Sein Fleiſch iſt sehr schweffelicht/ und dah
einer guten wol-geſchmackten Nahrung. In
Schweitz gibt es viel *Ruſticulas ſylvaticas* oder Wal
oder Holtz-Schnepffen / wie auch die kleinere G
tung Graß-Schnepfflein genennet. Der Schnep
geeſſen/ ſoll das Geſicht ſchärffen/ welches aber nic
von dem Dreck/ dene man auf Brot-Schnitten eſſ
thut/ zu verſtehen iſt / dann in den Augen Liecht/
dieſen Excrementen aber Finſternuß wohnet.

C. Von Raub-Vögeln (*Avibus rapacibus & carn
voris*) die mehrentheils gebogene Klauen und krum
gebogene Schnäbel haben / und auß dem Raub l
ben/ iſt es in der Schweitz kein Mangel / ſonder
gibt deren viel/ als:

I. D

Der Adler/ als der König der Vögeln (*Aquila, Saetus ob aureum colorem*) wegen seiner Stärcke t auf den höchsten Gipffeln der Alpen in der weitz zwischen den Steinritzen; Er hat eine er- ckliche Stimme/ daß auch vor solchem harten die andern Vögel gleichsam erzittern/ die Au- sehr gräßlich und vast feurig / seine Farbe ist ärtzlich und unlieblich/ von Grösse meistens ei- Ganß gleich. Ist sehr hitziger Natur/ ein Raub- riger Vogel/ also daß er raubet und frisset/ wo möglich was zu erschnappen/ es sey von Hünern/ sen/ Hasen/ ꝛc. und fehlet ihm dabey nicht an ßmühtigkeit und Stärcke/ dannenhero er sich understehet Hirsche und andere grosse Thiere greiffen/ und zu seinem Raub auffzuopffern.

. Der Habich (*Accipiter*) nistet auch auf den sten Alp-Felsen / wo man/ so er noch jung / sie herholet / indeme die Jäger jemand auf einem gel in der Alten Höle herab lassen/ und so sie et- erwachsen / herauß neñen lassen / und hernach erziehen / damit sie in Franckreich / Italien/ ꝛc. r können verkauffet werden / dann er ein Vogel her bey Grossen Herren in Werth ist/ wie man n in Historien hat/ daß wol eher dieser Raub- gel umb etlich hundert Gulden verkaufft worden. *etrius Constantinopolitanus* hat auf Befehl seines igs ein weitläuffig Buch vom Habich geschrie- worinnen er meists die Zeit in Erzehlung der vie- Kranckheiten / wormit der Habich geplaget/ und was Weise ihm Hülffe zu thun / zubringet. Es ieser Vogel mit einem trefflichen scharffen Ge- e begabet/ nicht viel weniger als der Adler/ darbey von trefflicher Schnelligkeit/ daher ihn die grosse ren / umb andere Vögel zu fangen / lassen zahm machen/

machen / und hernach brauchen. Er ist auch auf
Raub so erpicht/ daß er keines Thiers / das ihn
überwinden möglich/ verschonet/ sondern auffopf
und fehlet ihm gar nicht an Stärcke/ viele Thier
zerfleischen/ ist sehr listig darbey den Raub zu erja
und ist zu mercken/ daß von obgedachten underſch
lichen Raub-Vögeln sie auch underschiedliche A
haben die Vögel zu fangen / theils erjagen und
schen sie auf der Erden / theils auf den Bäum
theils gar in der Lufft fliegende / welches auch
Dauben wol wissen/ und wann sie einen Raub-v
sehen daher kommen/ gleich die Art zu underſche
wissen/ und sich nach Gelegenheit/ in die Lufft/ auf
Erde / oder anders wohin begeben. Des Hab
und anderer Raub-vögel Speise ist Fleisch / an
Nahrung genieſſen sie nicht/ mögen absonderlich
Hasen gern freſſen/ welchen sie/ so bald sie solchen
tappen / zu erst die Augen außhacken. Wann
Habich mercket / daß seine Augen dunckel werd
brauchet er den Safft von Wegwart.

III. Der Weyhe (*Milvus*) ist dreyerley Art/ n
lich schwartz und starck/ roht und groß / und r
und klein / hat eine sehr weiche Stimme / daß m
ihn kaum höret/ wann er schreyet/ und ist zwar gr
ſer als der Falcke und Sperber / aber nicht so sta
und großmühtig/ kan die Kälte nicht vertragen/ d
wegen er sich langsam bey annahendem Frühling
die Lufft begibet/ und ist ein gewisses Zeichen / da
wann er ankomt/ die Kälte völlig vergangen/ und
warme Frühling da sey. Er ist so geschwind im fl
gen und im stoſſen/ daß er auch ein in die höhe gewo
fenes Stück Fleisch / ehe es zur Erden fället / erh
schen solte; kan sich lang in der Lufft unbeweglich h
ten/ desto eher einen Raub zu ersehen/ stellet den ju
ge

Gänsen und Hünlein sehr nach / sie zu fressen.
ann man den Weyhen zu Äsche verbrennet / und
on einem *Podagrico* offt ein scrupel eingibet / solls
thun / wie auch den *Epilepticis*, und dieses wird
h von dem Kopff und Leber gesaget. Mit dem
t / wann es mit Brenn-nesseln vermischet wird /
et man die Podagrischen Glieder zur Linderung;
die Galle auffgestrichen / hilfft den Augen. Der
t auf die schmertzhafften Glieder gebunden / ver-
bet die Gicht / wie auch / wann das Fett von ihm
in gestrichen wird. *Alerovandus* lässet einen leben-
en Weyhen in Roß-Mist vergraben / und verferti-
auß den Würmen / welche auß ihm *generiret* wer-
/ ein köstlich Sälblein wider die *Dolores podagricos*.
V. Der Falck (*Falco*) hält sich in den Hölenen der
öchsten Bergen auf / sonderlich findet man ihn in
Cluß der Landvogtey Falckenstein / Solothurner
biets / auch bey Keyserstul. Man nimmet ihn auß
Nest / wie wir von dem Habbich gemeldet. Wer-
auch zum Jagen verkauffet.
V. Der Geyr (*Vultur*) ist kestenbraun / grösser als
Adler / und von einer grausamen Stärcke in den
uen; *Cysatus in* Beschreib. des *Lucerner-Sees*
. 183. meldet / daß die Geyer umb diesen See gan-
Lämlein / Gitzlein / Murmelthier / junge Gemsen
Hasen hinweg tragen / ja sie dörffen auch wol
Menschen angreiffen / wie dann offenbar / und sich
no 1610. im Jenner zugetragen / daß ein starcker
ann auß Lowertz / dem Löblichen Ort Schweitz
ändig / dem Lowertzer-See nach auf Schweitz
ch einen kleinen Wald geräiset / hat er daselbst im
älblein eben an dem Weg einen starcken Geyer-
ogel auf ihne am Boden wartend gefunden / da
Vogel sich auf das wenigste nichts gescheuet noch

sich schrecken lassen / sondern den Mann mit so
Ungestümmigkeit (welches zuvor niemalen erh
worden) angefallen / und mit seinen grausamen
wen ihne zu Boden gefellt/ehe daß er sich erzetten
gen / also daß dieser ungeheure Vogel angefa
diesem Mann den Leib auffzubeissen / und auß
zu fressen / weil aber er sich von den greulichen
wen des Vogels starck behafftet/ und zu dem w
stand zu schwach befand/hat er durch Geschrey
Noht zu verstehen geben / und ist auß Schic
GOttes ein anderer Landmann / so auf gleic
Wege gewesen/ ihme zu hülff kommen/ und ob gl
wol der läidige Vogel den darzukommenden H
mit einem Klawen bey dem Schenckel ergriffen
hat er doch denselbigen mit einem bey sich habe
Band-degen oder Blauten gleichwol schwärlich
nug umbgebracht / und den Vogel in den Ha
Flecken Schweitz getragen / alda man andert
Klaffter gemässen/ so das *Spatium* seiner gestre
Flügeln. Anderer Exempeln zu geschweigen.

VI. Wannenwädel (*Tinnunculus*) ist auch ein
gleichen Raub-vögel / dene die Hüner von we
mercken/ und fliehen.

VII. Eule (*Noctua*, *Ulula*) ist wegen der G
underschiedlicher Art/ dahero die Name Nacht-
len / Ohr-Eulen / Stein-Eulen / Schleyer-Eu
Kautz/ &c. Die Alten haben eine todte Nacht-e
genommen/ die Flügel von einander gesperret /
also in den Gärten in die Höhe an einen Pfosten
der den Hagel auffgehenckt; weil sie ein starcken
ruch/ vermeynet man / so sie schreyen/ sie seyen
botten des Sterbens. Verwunderlich ist/ was
Doct. Wagner in Helvet. Cur. p. 195. meldet / daß u
Zürich An. 1654. ein Ohren-Eul mit einem A

halben Tag lang gestritten habe / und daß der
ren-Eul seine Klauen dem Adler also starck einge-
kt / daß er meister worden / und mit dem todten
er / auß dem er sich nicht außwicklen können / auß
Lufft hinab gefallen / und in die hochlobl. Stadt
ich getragen worden seye.

III. Raabe (*Corvus*) der schwartzen sihet man aller
en sehr viel (als aber die weissen / so sehr rar / sihe
del. Relat. Cur. T. II. p. 72.) wie nicht weniger die
len / Krähen / ꝛc. welche auch ein Raaben-Ge-
cht / und sehr räuberisch / also daß sie öffters ohn-
nerckt kleine silberne Sachen in dem Schnabel
den Gemachen wegtragen; hingegen hat jener
ab zu Rom einem Burger fünffhundert Gulden
bracht / da er den triumphierenden Käiser Augu-
t also angeredt: *Ave Cæsar, Victor, Imperator.* In
Artzney Junge Raaben zu Pulver verbrañt und
q. fl. Til. cum Essent. Castor. mixtâ ad ʒj. Morgens
Abends eingeben / gibt ein *Specificum antepilepti-*

Sehr curios ist zu mercken / daß diese Vögel
Veränderung der Lufft besser als ein *Barometrum*
nen anzeigen / wie dann bekandt / daß wann es
ern wil / der Raab seine Stimme verkehre / und
einem andern Hall klochze als sonsten / ja er füh-
auch seine Stimme anders / wann Nebel / Schnee
Wind kommen / wie auch anderst / wann grosses
ewitter erfolgen wil / komt alles her von Verän-
ng der druckenden Schwäre der Lufft / und der
nn enthaltenen subtilen himlischen Matery / die
ebens-geister in eine andere Außdehnung bringen.
Zu Zeiten gibt es auch gantz fremde Vögel / als da
d die Böhmerlein (*Garrulus Bohemicus*) die lassen
zuweilen / als An. 1682. zu Basel / Schaaren-
ʒ sehen / haben ein süß angenehm Fleisch / werden

aber für Unglücks-Deuter / wie andere dergle
rare und seltzame Vögel gehalten. Von diesen
anderen gibt weitläuffigeren Bericht der Helve
Plinius, Gesnerus, auch *Ornithologus* genañt / im V
Buch / item *Jonsthonus de Avib.* Hr. Mercklins Th

Das Vierzehende Capitel.

Von allerley Vogel-Künsten.

DEr Adeliche Zeit-Vertreiber zu Augs
An. 1696. gedruckt / lehret weitläuffig
hand listige Räncke / wodurch man die
gel so Tags so Nachts mit allerhand Erfindun
hen könne / under denen auch folgende sondere M
und Gestalten die Vögel zu fahen sich befinden.

1. Mit Garnen oder Netzen. Die Vögel
den auf underschiedliche Arten mit Netzen gefa
einmal mit grossen Herden und Fincken-Herden
nach auf freyem Felde / und dann bey der Trän
den Wäldern / und andern Orten mehr / und so
geschiht das gantze Jahr durch / ausser wann die
gel nisten / ist es alsdann die Brut durch verbo

Der Vogelsteller machet sich des Morgens f
vor Tag auf / und stellet seine Netze / damit es der
gel nicht gewahr werde / alsdann hänget er die
vögel den einen hier den andern dorten an ein St
lein bey den Netzen an / streuet Futter und Vo
beer / auch werden Sträuch mit Wachholderbe
gesteckt für die Droscheln / Amseln / Staaren
Ziemer. Der Ort / da man stellet / wird auch u
zäunet mit grünen Thannen oder Fiechten-Rei
Auch muß ein Vogelsteller einen Vogel / so frey
gebunden / zu underschiedenen malen rücken / da
auffliegen / und wieder niederfallen / da dann die

Vögel vemeynen/ sie fallen nieder sich zu speisen/
ann überschlägt der Vogelsteller sie mit zweyen
nden oder Netzen/ und würget sie. Es wird auch
grosse Hütte mit zweyen Fenstern oder Löchern/
nan auf allen Seiten hin sehen kan/ dahin auff-
uen/ da man sich erkundigen muß/ wo die Vögel
mmen / und erwarten / biß sie alle / so viel man
ersehen und mercken kan / zur Speise herunder
gen / alsdann ziehet man das Netze über sie zu-
nen und erwürget sie. Diß Fahen oder Stellen
et ohngefehr von Morgen an biß gegen Mittag
der zwölff Uhr. Im flachen Feld stellet man im
bling nur mit einem Feld-Netze / und hat der
gler eine schlecht geringe Hütten darbey/ vornen
enig Reiser vorgestecket/ damit ihn die Vögel
ferne nicht sehen können / auf beyden setzet er
ume oder Stangen/ oder Zweige von Bäumen/
ichen in der Mitte kleine niedrige Gesträuche/ daß
Vögel darauff sitzen können/ ingleichem die Lock-
l; es muß solches gestellet werden / da sonsten
ume nicht weit davon stehen / da werden gefan-
Zeißlein/ Hänffling/ Stiglitzen/ &c. Im Walde
t man auch viel Vögel/ und solches geschiht im
uste/ da man eine Träncke an dem Ort / da kein
asser zu finden ist/ und da viel Vogelbeere stehen/
bet / dann so bald der Vogel geessen hat / so wil
rincken / man machet ein länglicht Gräblein / so
g und breit / daß ers mit dem Netze bedecken und
rschlagen könne / bauet dabey eine dicke Hütten/
umb das Gräblein stecket man die Sträuche/
die Vögel darauff sitzen können. Es wird auch
änglein über die Träncke geleget / und die Netze
gestellet/ daß sie über der Träncke zusamen schla-
kömen; die zween Stricke an den Netzen müssen

in die gebaute Vogel-Hütten gehen/ daß man si
hen kan / man bedarff dabey keine Lock-vögel. M
kan auch Leim-ruhten umb die Träncke stellen.

2. Mit härenen Stricken / Thonen gena
Man leget die Thonen umb Lorentzen tag/so bal
Vogel-beere roht/ dann umb dieselbige Zeit fahe
Vogel an zu ziehen. Die Thonen werden von
schwartzen Pferd-Haaren gemacht/ und stecket
dieselben in Werfft oder zähe Weyden/ die sich
biegen lassen/ spitzet die beyden Ende zu/ und st
sie oben und unden an die Bäume/ und legt die
gel-beere darauff; wann man die Thonen belauff
muß man allezeit Vogel-beere in einem Carnier/
ein Messer bey sich haben/ daß man die Thonen
der bebeere/wo die Beeren weg seynd/ das gemei
geschiehet zwischen zehen und eilff Uhr. Wanns
net oder riselt/ so fähet sich der Vogel sehr; wan
neuer Mond eintritt/ so ziehen die Vögel gern.
zeuht aber der Vogel allezeit von Morgen g
Abend. Der Zimer ist der letste Vogel/ den ma
den Stricken fahet/ alsdañ seynd die Vögel alle

3. Mit gekrümten Bögen oder mit dem Sp
gel. Man bezeihet eine weydene oder erlene ra
Ruhten / und bindet am Ende einen zweyfa
Faden darumb/ und machet vornen ein klein Kn
lein daran/ und mitten im Zwirn ein Knotten/
ziehet durch das erste dickeste Ende dadurch ein L
daß es zuschnellet/ das wird an ein gekerbt Strä
lein gehänget/ und noch ein Kerblein drüber gema
darein man rohte Vogel- oder Flieder-beer häng
und stellets mit einem Höltzlein auf/ also/ daß es
dem Zwirn den Vogel bey den Füssen ergreiffen
halten kan; wann der Vogel auffs Höltzlein trit
so schnellets loß/ und fängt sich der Vogel.

4. V

. Mit Hunden. Wachteln / Rebhüner / wilde
nse / Trappen / Enten / ꝛc. werden mit den Hunden
ngen / und seynd under den Wasser-Hunden dar-
u gebrauchen die besten die am letsten sehend wer-
auch eine runde harte stumpffe Nasen und lange
ar haben / die lassen sich darzu gar wol gewöhnen.
. Mit Leim-ruhten / und wie sie zuzurichten. Die
gel mit dem Leim zu fangen / nimt man eine lange
ne Stange / unden mit einem spitzigen Eisen / sol-
in die Erde nahe bey einem hohen Baum zu ste-
/ durchbohret sie mit vielen Löchern / durch dieselbe
stecket man kreutz-weise Ruhten über einander /
che mit Vogel-Leim überstrichen / und zu der Leim-
angen hänget man singende Vögelein oder eine
le oder Käutzlein / wann man dieselbe haben kan /
t mans etwan zwo Elen hoch auf ein grünes
ch / alsdañ fallen die Vögel desto ehe auf den Leim /
nn ihrer nun ein Stück acht biß achtzehen geklebt
nd / so nimt sie der Vogelsteller herunder / und löset
Federn von den Stangen: der Vogelsteller / in ei-
n grünen Kleid / sitzet under einem gemachten ge-
ßten Hüttlein / welches er hin und her tragen kan.
Wann man guten Vogel-Leim haben wil / daß ihm
n Wasser schaden kan / so neme man Honig und
uß-Oel darunder / und wann Baumöl darunder
menget wird / so klebet er wol / und gefrieret im
Winter nicht. Mit Leim fänget man allerhand Vö-
l / Meisen / Zeißlein / Stiglitz / Droscheln / Amseln / ꝛc.
6. Mit Kloben. Man nimt zween Stecken / und
abet sie nach der Länge auß / daß sich einer in des
ndern außgekehrten Schnitt fein beheb und genau
get. Am Ende seynd sie also geschnitten / daß sie
ch müssen von einander thun / unden ist ein krülicht
olz gemacht / das umb beyde Stecken gehet / und

dieselbige an einander drucket. Hernach sind Schn
daran/ die beyde Stecken zusammen ziehen; wann
Vögel darauf setzen/so zeucht man es mit der Schn
zusammen/ fähet sie unden bey den Klauen/ die M
sen werden meistentheils damit gefangen. M
brauchet auch Pfeifflein und Lockvögel darzu.

7. Mit Geschoß. Etliche Vögel werden a
von den Wild-Schützen geschossen/ als wilde G
se/ wilde Enten/ Taucher/ Wasser-Hüner/ w
Dauben/ und dergleichen/ worzu ein guter Was
und Spur-Hund vonnöhten/ der die Vögel
dem Wasser holet. Wañ die Wild-Schützen gr
Vögel schiessen wollen/ so scheuhen sie dieselben
wenig/ daß sie nur die Flügel außbreiten/ und w
die Vögel schwär und nicht leicht auffliegen könn
alsdann schiesset der Wild-Schütz mit grobem
schrot under sie; wann der Flügel verwundet/ so k
nen sie nicht weiter fort/ und werden gefangen.

II. Die Vögel pfeiffen zu lernen: Geschiehet
zweyerley Weise: 1. Wann man junge Vögel
ben andere hänget/ welche bereits sonders wol
pfeiffen gelernet haben/ denen dann die Junge sol
Melodey nach und nach ablernen/ und mit der Z
eben so vollkommen als die Alten nachzupfeiffen
wohnen. 2. Durch gewisse Personen/ welche e
weder mit dem Mund/ oder welches besser/ auf Fl
geletten vorpfeiffen/ wobey aber anzumercken/ d
solches nohtwendig von einerley Person/ auf einerl
Weise/ zu einerley Zeit/ täglich geschehen müsse/ d
wo es an einem dieser Umbständen mangelt/ wi
der Vogel bald irr gemachet/ daß er die Melod
nicht so reinlich nachahnet/ als es billich seyn sol
oder aber viel von seinem natürlichen Geschrey m
undermischet/ und zu keiner Vollkomenheit gelange

bey aber annoch zu erinnern/ daß nicht alle Vö-
pfeiffen zu lernen sich angewöhnen lassen / ob
n schon allen möglichsten Fleiß anzuwenden nicht
angeln wurde / sondern nur einige Arten derſel-
/ welche aber solche seyen/ ist auß den vorherge-
den Capiteln under der Beschreibung der singen-
Vögeln mit mehrerm zu ersehen.

II. Die Vögel zum auß- und ein-fliegen anzuge-
hnen: Geschichet auf folgende Art: Man setzet
n Exempel einen Stigelitz / welcher der warmen
tube nicht zu sehr gewohnet / in sein Vogelhauß
Täge vor ein gewisses Fenster/ auf einen breiten
tein / oder davor hinauß gemachte Brett / streuet
en das Vogel-hauß etwas Hanff hin / und leget
che Büschelein von den Karten-Disteln darzu/
lche die Stigelitze gern fressen / so wird durch das
cken des Vogels im Häußlein bald ein- und ande-
Vogel dieses Geschlechts herbey fliegen und Spei-
suchen ; wann man dieses mercket/ hat man nicht
hr nöhtig den Stigelitz im Häußlein hinauß zu
en/ sondern man hänge ihn nur inwendig an das
enster/ damit er nicht allzu sehr erfriere / an dessen
Stelle aber setze man ein Spring-Hauß vor das
enster/ und richte selbiges nicht auf die gemeine Art/
ndern binde einen subtilen Faden an den Deckel/
he selbigen durch ein kleines Löchlein des umb die
Scheiben gezogenen Bleyes / und binde ihn in der
Stube an/damit es wider Willen nicht zufallen kön-
: dann wann die angeätzte Stigelitze hinein gehen/
uß man das Spring-hauß nicht fallen / sondern
lbige frey und ungehindert auß- und einfliegen laß-
n/ biß der Schnee bald abgehen wil / und ihre Zeit
ieder fortzugehen herbey nahet/ so dann fanget man
e erst/ lässet sie in ein Vogel-hauß fliegen / und hält

selbiges dann und wann offen/ daß sie in den Zimm
ohngehindert auß- und ein-fliegen können: Ei
solchen Vogel nun/ der solches gewohnet/ kan m
in der Zeit/ da er sich mauſet/ im Auguſto feck
fliegen lassen/ da er sich zwar verlieren/ im Win
aber und bald Anfangs des Decembris gar flei
wieder kommen/ und weit besser singen wird als
dere/ welche keinen solchen freyen Außflug gehabt
ben/ er wird sich aber umb so viel fleißiger einfind
wann man ihme je zuweilen zu lieb ein Spring-ha
mit seiner gewohnlichen Speise angestreuet/ vor d
Fenster stellen thut.

IV. Die todten Vögel außzubälgen/ zu lidere
auch die Fell der Thieren von den Schaben zu v
wahren: Man nemme gemeines Saltz drey th
Salpeter/ Vitriol/ Alaun jedes ein theil/ zerlasse
ches in warmem Wasser/ und reibe damit das F
an/ wickle es in ein Tuch über Nacht/ hernach rei
es wieder etlich mal damit an/ und schabe allezeit
einem Messer die Fell behutsam ab/ hernach tröckne

Das Fünffzehende Capitel.

Von den Schweitzer-Fischen.

WEilen es allerhand gutes Wasser hin u
wider in der Schweitz hat/ also ist auch
köstlicher Fischerey/ die ein edel/ nutzlich u
nöhtig Ding ist/ kein Mangel.

I. Der Salm (*Salmo* im Sommer/ im Herb
aber Lachs/ *quasi lassus* genennt) streichet auß de
Meer in die Flüsse Schweitzerlands/ den Rhei
Limmet/ Reuß/ &c. Ist ein Fisch eines sehr delicate
Geschmacks und zarten Fleisches/ mit welchem d
Baßler Grosse Herren zu beschencken pflegen; a
welch

lcher in Menge nahe bey Basel 4 nemlich in der almen-waag und in dem Strudel nächst Rhein- den/ꝛc. gefangen wird. *Wagnerus in Hist. Helv.* und r. Joh. Erhard Escher in Beschreib. des Zürich- ees *p.* 115. melden / wie die Salmen gegen dem Winter auß dem Meer/ damit sie leichen können/ in süssen Wasser hinauff kommen/ und machen in n Sand ihre kunstlichen Gruben/ die sie mit Stei- n wol verwahren / damit das Wasser ihren Ro- n/ welchen sie in diese Gruben legen/ nicht zerstreue: d ob gleich die Wasser fallen/ auch die Gruben ver- ecknen / solle doch derselbige nicht verdärben / son- rn in dem Frühling bey wachsendem Wasser le- ndig werden. Die Jungen/ so darauß erwachsen/ erden Sälmling genennet/ und nicht von jederman n den Forellen underscheiden und erkennet: Ehe sie hrig / fahren sie dem *Oceano* oder Hohen Meer zu/ eiben hernach daselbsten biß sie erwachsen/ kommen sdann wiederumb herauff. Also streichen/ nach ein- etrettenem Mertzen die Salmen herauff/ gegen dem erbst / da sie Lachs genennet werden / leichen sie/ urch den Winter liget der Rogen in den Gruben/ Frühlings-zeit wird der Same zu jungen Sälmlin- en/ nach dem Sommer streichen selbige gegen dem Meer / und werden Salmen/ erfordert hiemit zwey Jahr ehe sie zu Salmen werden. Die Salmen kom- nen zu einer mercklichen Gröffe/ wägen biß zwantzig/ reyßig und mehr Pfund / ja zuweilen gabe es Lachs/ ie am Gewicht viertzig Pfund gewogen: und diese ätten im Frühling/ als Salmen/ weilen sie dannzu- nalen sehr feißt und schwer / auch besser als in dem Herbst/ gar wol über die fünffzig Pfunde gewogen. Diese Fische werden theils in den Reuschen und Gar- nen gefangen / theils bey Tag ab beyden Brucken in

der

der Stadt Zürich / theils zu Nacht bey Anzündu
der Fackeln mit Geeren gestochen. Sie werden
keinem Ort mehr gefangen als zu Lauffenburg u
bey Lauffen under Schaffhausen. Die Fischer hab
den Brauch/daß wann sie ein Weiblein fangen/ (
deren genañt) binden sie selbiges an ein Seil/ so wi
dann das Männlein (von dem krummen Schnab
so er hat / Haagen genennet) auch alsbald gefange

II. Ein Wälinen / Bälinen/ Teutscher Wallfis
Welß (*silurus*) ist noch gröſſer als der Salm / wi
im Boden-See/ Lucerner-See / Murten-See/ N
wenburger-See gefangen / wie auch *Plinius Hist. N*
L. IX. C. 17. der ihne ein *Mustelam* oder sehr gro
Teutschen neñet/meldet/nemlich er ist ein sehr scheu
licher/ grosser schädlicher Fisch / koñt auf siben od
acht Elen lang/ etwan die anderthalben Centner w
gen / so sie jung seynd / seynd sie schwartzlecht m
weiſſen Flecken/ so sie aber alt und groß werden/ s
len sie weißlecht mit schwartzen Flecken bespreng
seyn / hat ein scheutzlich weit Maul und Schlauc
grossen Kopff/ keine Zähn/ sondern allein rauhe Ki
backen/ ist an der gantzen Gestalt nicht ungleich d
Teutschen/ so anderst grosse Ding kleinen zu vergle
chen seynd/ hat keine Schüppen / sondern eine glat
schlüpfferige Haut.

III. Stör (*Sturio*) ist auch ein Meer-Fisch / so i
die süsse Flüsse außtrittet / wie er dann zuweilen in
Rhein nahe bey Basel gefangen wird. Ist ein stach
lichter sehr starcker Fisch / der mit seinem Schwan
höltzene Stangen leichtlich zerschlagen kan. Sei
Fleisch ist zartlecht und zäch / und derwegen etwa
hart zu verdäuen. Seine Gebeine seynd in de
Gliedsucht zu gebrauchen.

IV. Der Hecht (*Lucius*) ist eine gute und gesund
Speis

Speise/ sonderlich so er noch jung/ und einer Spanen
ng und Heurling genennet wird; wann er aber alt/
t er ein sehr hartes Fleisch. Etliche derselben wer-
n so groß/ daß sie dreyßig und mehr Pfunde wägen.
Sie seynd sehr räubig und fräßig/ und verschiessen
ch offt ob dem Raub/ daß sie samt demselben gefan-
n werden; wie dann ein solches An. 1687. begeg-
t/ da ein grosser Hecht einer Forellen mit solchem
Gewalt in eine Reuschen nachgeschossen/ daß beyde
fangen worden: und ob gleich die Forellen von
em Hecht verletzet worden/ so hat doch der Fischer
nnoch ein Thaler von derselbigen bekommen. Man
nget sie sonst ins gemein von dem Tracht- und
and-Garn/ auch an Setz-schnüren/ mit dem Angel
nd in Behren. In der Artzney wird allerhand von
ime gebraucht/ als 1. die Galle/ wann man derer
rey einnimt/ sollen sie das Fieber vertreiben; äusser-
ch dienet die Galle wider die Augen-Gebrechen.
. Das Hertz rohe geessen/ soll gleichfalls dem Fie-
er widerstehen/ und soll man den Hecht wieder ins
Wasser schmeissen/ es muß aber das Hertz auß einem
ebendigen Hecht gerissen werden. 3. Die Hecht-
zähne (*Mandibula*) seynd insonderlich gebräuchlich/
elbige eingenommen/ tröcknen sie; seynd gut in dem
Stich/ Stein-Schmertzen/ und weissem Fluß der
Weibspersonen/ ingleichem in schwärer Geburt ge-
rennt und auffgestreuet/ stillen das Glied-wasser/
einigen die Wunden/ und thun gut in der guldenen
Ader. 4. Das Creutz-förmige Beinlein im Kopff
wird innerlich wider die *Epilepsiam* gerahten; äusser-
ich solls wider Zauberey helffen. 5. Das Fett wird
an die Fußsohlen geschmieret/ und soll zumal kleinen
Kindern wider den Husten und Flüß gut seyn. 6. Die
Eyer oder Rogen eingenommen/ purgieren oben und
unden/ brauchens gemeine Leute.

V. Per-

V. Persich (*Perca*) hat ein weiß/zart/angenehm härtlich Fleisch/hat spitzige Floßfederen/damit er sich vor grossen Fischen *defendiren* könne. In der Artzney nutzet man von ihm die Steine/welche im Kopff gen/dienen sonderlich wider den Stein/innerlich braucht; äusserlich aber zu Zähn-Pulvern.

VI. Karpff (*Cyprinus*) ist ein gemeiner Wey Fisch/wird zuweilen von ungemeiner Grösse/wie d zu Basel einer zwo Elen lang und zwölff Pfu schwer gefangen worden/*referente Grosio in Chron min. Basil.* Ist sonst ein sehr listiger Fisch/deßweg auch schwerlich zu fangen/man bekomt sie durch d gantze Jahr/insonderheit aber in dem Brachmon da sie in dem Leich. Die Fische seynd sehr herzl zum sieden/und seynd keine die mehr Schweiß hab als diese/danahen selbige mit dem Wein/darinn man sie sieden wil/ außgewäschen werden; J Fleisch ist fett und lind/der Kopff wird wegen d Zungen sehr hoch gehalten/indem die Liebhaber g ter Bißlein zu sagen pflegen/daß an den Fischen g seye das Barben-Mäulein/das Karpffen-Zün lein/das Treuschen-Leberlein/ꝛc. Der Karpffe stein/die Gall und Fette sollen zu der Artzney se dienstlich und gut seyn. Die Schwere dieser Fisch kommet biß auf zehen/ja zwantzig und mehr Pfund.

VII. Brachsmen (*Cyprinus latus*) seynd breite F sche/den Karpffen an Geschmack nicht unähnlich gleichwolen zeucht der Karpff an der Güte weit vor sie wägen ins gemein vier/fünff und sechs Pfunde lieben einen lättechten Grund. Von diesem Fisc wird das Mittelstuck für das beste zum Essen gehal ten/wie bey dem Hecht der Schwantz und bey den Karpffen der Kopff.

VIII. Barbe (*Barbus*) ist ein hüpsch-schmäckende

Fisch-

ch/ sonderlich so er groß ist/ warm oder kalt auff-
ellt/ und das im Mäyen/ Heu- und Augstmonat.
ein Rogen purgiert über das Spießglaß.

X. Aal (*Anguilla*) so seine Junge lebendig gebä-
thut/ ist ein fetter und zarter Fisch/ sehr lieblich zu
n/ denen aber/ so dem reissenden Stein underworf-
/ gantz ungesund. Sie vergleichen sich mehr einer
chlangen als einem Fisch/ werden in Behren und
Setz-schnüren gefangen / wägen etwan fünff/
s/ biß in siben Pfund. In der Artzney wird von
ne gebraucht 1. Die Haut/ welche umb die ver-
ckte Glieder gebunden/ solche wieder zu recht brin-
/ ein grob Pulver darauß gemacht/ auf Kohlen ge-
rffen/ und den Rauch an eine Frau von unden zu
assen/ ist/ *secundùm Sennertum & Michaëlis*, vortreff-
wider einen Mutter-Verfall/ lindert auch das in
Ruhr/ und sonsten entstehende Bauch-Grimmen.
Das Fett äusserlich gebraucht/ heilet die Wunden/
cht die Haare wachsen/ schärffet das Gehör/ und
deret die Schmertzen von der Güldenen Ader.
Der Kopff soll die Warzen vertreiben/ wann man
chen blutig nimt/ und solche damit berühret/ her-
ch in die Erden zu verfaulen scharret. 4. Das Blut
ch warm mit Wein getruncken/ soll die Colick stil-
. 5. Die Leber mit sampt der Galle gedörret/ und
Pulver gestossen/ und hernach in schweren Binde-
ören einer Frauen in Wein eingegeben / hilfft
ich/ und treibt die Frucht fort/ *teste Helmont. Tract.*
s Duum-virat. §. 46.

X. Die Treusche/ Olrup (*Mustela lacustris & flu-
atilis*) ist ein wüster jedoch köstlicher Fisch; die grosse
ee-Treuschen haben sehr kleine Schüppen/ die an-
ren aber gantz keine/ vergleichen sich mit ihrer Be-
gnuß und schlüpfferigen/ glatten Haut dem Aal/
haben

haben grosse Lebern in hoher achtung gehalten/
den under die besten Speisen gezehlt/ man pfleg
nen die Lebern auß dem Bauch zu schneiden/
Wunden zuhefften/ und wieder in das Wass
werffen/ dann sie ein lange Zeit hernach leben mö
ist auch die Sag/ die Leber wachse ihnen wieder/
doch nicht zu glauben; ins gemein seynd sie schw
geflecket/ etliche mehr gelblecht/ etliche mehr schwe
es hat auch die grosse See-Treusche gelblechte
cken. Bey der grossen See-Treuschen/ so etwa
zeiten dreyßig Schritt auß der Tieffe gezogen/ b
det sich viel die Frösch/ also daß sie vielmal mi
Treusche/ an welcher sie hanget/ als ob sie diesel
außsaugen wöllen/ herauß gezogen wird/ daher
liche vermeynen/ die Frösch und Treusche ve
schen sich mit einander/ welches doch falsch ist/
chend im Zürich-See/ auf das Ende des Jenn
etwan zeitlicher/ etwan später/ nachdem die Wä
oder Kälte ist/ und ist die Sag/ daß allein diese F
im Winter erblinden. Von den Lucernern werde
im Augstmonat gepriesen/ bey andern im Apri
und Mäyen; die in Flüssen seynd kecker/ weisser
gesünder/ und lobet man sehr die Treuschen-L
von dem Christtag/ das ist vor dem Leichen/ d
nach dem Leichen werden sie arg geachtet/ dieweil
chen dieselbige voller Finnen wachsen/ wlches di
Fischen angeborene Kranckheit ist. Das Mägl
von der Treuschen soll eine herzliche Artzney seyn
der die Kranckheit der Mutter der Weiber/ insond
heit soll er in Tranck gegeben/ die Nachgeburt
waltiglich treiben/ und das Grimmen benemm
Die Leber in einem gläsernen Geschirr an die So
gestellt/ gibt ein Oel für Flecken und andere Aug
Mängel. *Vid. Foreſt. Obſerv. L. XI. Obſ. 35.*

XI. T

XI. Die Nase (*Naso*) von dem oberen Rüssel der ...ersich gebogen also genennet/hat ein weisses/wäi- ...sehr grätiges Fleisch/ so nicht gar gesund/sondern ...iebern *disponiret*; Seynd derowegen auch besser ...aten als gesotten/ sonderlich im Hornung / da ...ett seynd. Umb Ostern werden deren eine grosse ...ahl in der Birß nahe bey Basel gefangen / und ...n die Fischer in der Fasten öffters eine grosse ...mma Gelts. Was man für einen *Phosphorum* ...scheinend Liecht / so man sie mit Salmiac be- ...nget und faulen laßt / bekomen könne / entdecket ...D. König in *Regn. Anim.*

XII. Die Schleye (*Tinca*) also genannt von dem ...leim / seynd gantz schleimechtige Fische / wohnen ...in Koht- und Lättechtigen Orten/ werden durch ...Somer in den Seen in den Behren gefangen/ha- ...ein weisses Fleisch/seynd gut gesotten und gebra- ...sie sollen doch leicht / wann man derselbigen zu ...isset/ das Kaltwehe oder Fieber verursachen; je ...sser aber dieselbigen/ je minder schädlich sie seynd. ...ann man die Schleyen schüppen wil/ muß man ...or heiß siedend Wasser daran giessen/ sonst lassen ...ie Schüppen nicht. Man setzet die Schleyen gern ...Karpffen-Teich/damit der Grund von ihnen eröf- ...und den faulen Karpffen der Weg zur Nahrung ...iesen werde.

XIII. Forellen (*Trutta*) seynd edle köstliche Fisch/ ...egen ihres herzlichen Fleisches sonderlich im Aprill ...Mäyen hoch gehalten werden/ veränderen nach ...Umständen den Namen/ als Bach- See- Grund- ...ld- Schwartz- Wald- und Salmen-Forellen; ...jenigen so gleichsam mit rohten Tropffen gespren- ... werden denen/ so schwartzflecklicht scheinen / weit ...gezogen / indeme diese letstere ein waicher Fleisch

haben. Die Forellen werden schön blau abgesotten
also zugerüstet: Man muß allervorderst das Gew
in die Pfannen thun / den Wein darüber schü
und eine gute Weil/damit die Krafft herauß gez
werde / sieden lassen / solches alsdann süttig übe
Fische schütten/und wieder samenthafft in die Pf
thun/ Peterlein und Saltz darauf legen/und auf
statt sieden lassen; das Saltz muß im Sudt d
geworffen werden; wann solche genug gekocht/
den sie angerichtet / die Brühe rein abgeschüttet/
davon / so viel nohtwendig / in ein absonderl
Pfännlein gethan / mit frischem oder gesaltze
Butter / gestossenem Imber/ ein wenig Ungefärb
und Pfeffer und Muscatblust außgemacht/ und
die Fisch geschüttet und angerichtet. NB. Man
auf Frantzösische Manier das Gelbe von einem
zweyen Eyeren im Anrichten darüber rühren;
Ungefärbts darzu zu bereiten/ ist schon oben bey
Gewürtzen gelehret worden. Die Kiefel der Fo
len samt der Zungen auffbehalten / gedörrt und
pülvert eingeben/ seynd trefflich wider den Stich/
sonsten die Hecht-Kieffel. Die Fette ist gut w
die Feigwartzen zu gebrauchen.

XIV. Aesch (*Thymallus*) von der Aesch-farbe
genennet/ ist ein sehr delicater/ und den Forellen/
deren er streitet/ nicht gar ungleicher Fisch/ auch ei
trefflichen Geschmacks/ und sehr feißt/ welcher d
wegen auch zu den schlimmen Augen und Narben
vertreiben mit Honig gebraucht wird; wohnet in
schem Wasser/ und wird in den Reuschen/ Garn
und mit dem Angel gefangen.

XV. Grundelen (*Fundulus, Cobitis barbatula*) h
ten sich im Grund der Wassern under den Stei
auf/ da sie dann Stein- wie die so am Gestad

Wasse

assern sich auffhalten Nooß-Grundelen genen-
werden; deren die letsteren aber nicht so gut als
ersten: Seynd ein sehr wolgeschmackter gesunder
ch/ sonderlich im Hornung/ Mertz/ Aprill; Nach
teren/ da sie leichen/ seynd sie nicht mehr so gut. Ist
Krancken Speiß/ sonderlich so man sie nach *Sen-*
i Lehr/ zuvor in Mandel-milch grosse Bäuche
ommen lässet. Wie man sie in einem Teich pflan-
soll/ sihe Hr. von Hochberg *L. XI. C. LXXIV. p. 589.*

XVI. Groppen (*Gobii fluviatiles sive Cotti*) haben
wäich/ angenehm und gering-däuig Fleisch/ son-
ich vom Weinmonat biß in Mertzen/ und die/ so
n in den Flüssen fahet/ sind gröſſer und schwärtzer/
n die/ so man in den Seen fangt/ geringer/ klei-
und weisser. Sie fressen alles/ auch sich selbsten.

XVII. Steinbeisser (*Cobites aculeata*) und Stich-
g (*Piſciculus aculeatus*) haben zu ihrer Gewahrsame
achlen/ und seynd derowegen nicht sonderlich zur
peiß *æstimirt*/ obwolen sie im Aprill und Mäyen
besten. Die Stichling aber seynd zu underschei-
von den Heurlingen (*Percula, Percula minima*)
man/ so sie zweyjährig/ Stichling nennet/ weilen
dann ihre Grät anfangen zu stechen; Im dritten
hr hernach nennet man sie Egle/ Rechling/ so ein
under Fisch/ und auch den Krancken zugelassen.
e Heurling werden in dem Neuenburger-See
ffig gefangen/ und naher Basel/ Straßburg/ ꝛc.
ragen. Zu Genff neñet man sie Hundert-tausend-
ch/ seynd gebachen ein gute Fasten-Speiß.

XVIII. Kreßling oder Schneider-Fischlein (*Al-*
nus Auſonii) auch Zwiebel-Fischlein genennet/ ist
schlechter Fisch/ der ein wäich Fleisch hat/ und de-
wegen nur auf gemeiner Leuten Tisch springet.

XIX. Ein Rohrfaren (*Umbla major, Rutilus*) ist

den Forellen ein verwandter Fisch/ nemlichen
dem *Examen* Hr. *Cysats* in Lucerner-See Besch
*p.*41. hat er ein zimlich langen Kopff und groß M
zweyfache Lufftlöcher vor den Augen wie die
men/ die Kiffbacken voller spitziger Zähnen/ auc
Ordnung Zähn an dem Rachen/ auf der Zu
siben Zähn/ vierfache Fischohren/ die Augapffel
und schwartz/ ein silberfarben Ring darumb/ g
silberfarbe Ohrendeckel/ an welchen undenher
ein wenig goldfarbes gespüret wird/ sonsten den
rellen gleich/ mit etwas breiterem Bauch/ auf
Rucken hat er zimlich breite blau mit roht und
vermengte Floßfedern/ der Bauch ist gantz weiß
gar zarte kleine und subtile Schüppen. Ist ein
licher Schleckfisch/ werden im Zürich- und Bo
See nicht/ wol aber im Lucerner- und Ger
See gefunden.

XX. Kleine Rohtforen/ Rötelein (*Umbla m*
Rutilus) haben den Rucken und Schwantz rohtl
den Bauch aber gantz weiß; ist über ein Schuh
lang; hat scharffe Zähn in dem Maul. In dem
ger-See seynd die edelsten und köstlichsten Rötel
so immer in einem See mögen gefunden werden/
ben ihren Stand in aller Tieffe/ werden allein
dem Angel von Hand ohne Fischruhten (so man
ser Enden Hegenen heißt) an Metlen oder Re
würmen gefangen. Es hat zwar in dem Lucer
See auch eine Gattung Rötelein/ den Forellen
licher als den Rötelein im Zuger-See/ die wer
viel under und mit den Adel-weiß-fischen und A
len gefangen/ seynd aber bey weitem nicht so
schmackt/ herzlich und gut als die im Zuger-See.

XXI. Die Albulen (*Albula parva, Leuciscus*) se
gute Fische/ zum sieden und braten bequem/ auf
höch

ste halbpfündig / den Blaulingen nicht unähn-
/ also daß etliche vermeynen kein Underscheid zu
n als das Alter / nemlich / daß wann sie drey Jahr
seyen / hernach Blauling genennet werden / wel-
aber die alten Fischer widersprechen / indem sie
sser / und die Rucken gantz grau / mit wenig pur-
und blauem vermischt seyen. Sie werden mit
hren und Garnen gefangen: Insonderheit aber
gt man sie in dem Augst- und Herbstmonat / da sie
keckesten. Im Costantzer-See werden derselben
e ungläubliche Mänge auf einmal gefangen; Im
llweiler-See gibt es auch dieser Hegling / so sehr
geschmackt und gut seynd.

XXII. Blauling / Balchen / Bratfisch (*Albula cæ-*
a) ist ein guter / wo nicht der beste Schweitzer-
ch; Wird vast in allen Seen gefangen / sonderlich
Thuner- und Sempacher-See. Hr. Escher sagt:
ie Blauling seynd Fische / welche ins gemein zwey
drey Pfund wägen; doch seynd auch schon siben-
pfündige gefangen worden / seynd gut zum sieden /
rden aber mehrentheils gebraten / und daher Brat-
hz genennet. Man fanget sie durch das gantze
ahr / ausser so sie in dem Leichen. (Doch werden
bige alsdann bey der Rapperschweiler-Bruck in
osser Mänge gefangen / welche sie in dem Rauch
rzen / weilen sie sich zu keiner Zeit des Jahrs / als in
m Leich daselbsten sehen lassen.) Sie werden sehr
el mit dem Angel bey Herrliberg / Horgen / Weden-
weil / ꝛc. gefangen / die meisten aber mit den Tracht-
garnen / deren viere an der Zahl / und zu jedem vier
Männer gehören / nemlich / eins zu Stäfa / zwey zu
Wedenschweil / und eins zu Erlibach: jedes derselbi-
en kostet auf die hundert Gulden / seynd sehr groß /
erffen solche in die grösseste Tieffe / der Triechter ge-

nennet/ hinauß/ machen einen weiten Ring/ ziehen dann zusammen/ biß die Fische in einem Sack geschlossen. Es gibet offt grosse Hechte und Fore darmit. Mit diesen Garnen pfleget man zu fis von mitten des Mäyen biß in mitten des Augsti nats. Es werden auch Winterszeit viel Blauli aber sehr kleine mit den Häglingen gefangen.

XXIII. Neun-augen (*Lampetra fluviatilis*) genennet von den Löchlein umb den Kopff/ durch er Wasser schöpffet; Ist ein angenehmer delic Fisch/ schlipfferig und schwartz/ vast wie ein Aal/ am Bauch blaulecht. Im Hornung und Mä seynd sie am besten.

XXIV. Alet (*Squalus*) ist ein guter gesunder B Fisch/ er liebet die stillen Wasser und Tieffenen der den holen Bäumen. *Gesnerus* sagt/ im Bod See werde deren keiner gefangen.

XXV. Häsel (*Squalus minor, Capito fluviatilis*) genennet/ weilen sie/ wie die Hasen/ geschwind hurtig seynd/ und leicht wieder auß dem Gesc springen; sie finden sich gern in frischen Bächen/ derlich wo sie in grössere Flüß eintretten. Seynd Gestalt wie die Alet/ und haben wenig Grät. Winter seynd sie mager/ und nicht gut zu essen/ derlich so sie sich in stehenden Wassern auffhalten.

XXVI. Krebs (*Astacus fluviatilis, Gammarus*) w den vast in allen Bächen gefangen/ auch rohte/ in der Dinner nahe bey Olten/ Solothurner G biets/ welche zur Kurtzweil zuweilen under die ges tenen vermischet werden. Blaue gibts im Lucern Gebiet/ so gesotten nicht roht/ sondern trüb auß hen. Ein kühner Mann muß der gewesen seyn/ d den ersten Krebs gessen. *Curiosum est nôsse quòd Ast is tres dentes in ventriculo sint positi, alterinsecus si*

gul

, *inferiùs autem tertius, quibus cibum atterunt*: *&*
l mari duo sunt penes, *quorum apices per foramina,*
unculis penultimis excusa, exitus habeant: fœminæ
duo *sint* ovaria, *quæ in duos uteros imo corporis*
cos consitos transeunt; *& in hos, per foramina, pe-*
culis antepenultimis excusa membris genitalibus adi-
, *etiam ex utero ovis excludendis exitus, patescunt.*

e sind etwas hartdäuig/ so sie aber wol verdäuet/
en sie eine satte Nahrung/ und sind den Schwind-
htigen sehr bequem. Wañ man sie mit Borzelsch/
ori/ Körbelkrant/ ꝛc. siedet/ geben sie eine herzliche
kuter-brühe/ die vier Wochen lang getruncken/
Miltzsüchtigen/ die mit Kopff-schmertzen behaff-
den Gliedsüchtigen/ ꝛc. eine treffliche Hülff leistet.
sserlich werden sie mit Nachtschatten- und Stein-
-wasser und Rosen-Eßig gestossen/ und umbge-
lagen/ zumal wann noch etwas *Crocus* und *Opium*
zu koñt/ sind nutzlich in Hitze und Schmertzen
Haupts und der Nieren; ein Gurgel-wasser *ex*
co Cancrorum gemacht/ ist innerlich und äusserlich
ülich in der Bräune/ auch im Rohtlauff/ und wañ
n sich verbrannt/ nicht weniger allein/ oder mit
ent. Myrrh. oder *Succo Tabaci* eingesprützt in unrei-
n Geschwüren und Fisteln; Die so genañte Krebs-
ngen/ Krebs-Steine (*Oculi Cancrorum, vel Lapides*
ncri) werden vornemlich wider allerhand Gebre-
en gebraucht insonderheit wider den Stein/ Seiten-
chen/ Keichen/ Engbrüstigkeit/ Colick/ ꝛc. entweder
he pulverisirt oder präparirt eingenommen/ wiewol
von etlichen (unpräparirt) und pulverisirt/ vast für
sser gehalten werden als präparirt; man kan die
p. Cancri auch mit under die Zahn-pulver mischen.
Die Krebs-Schale (*Putamen, Testa*) soll eben auch die
räffte als die *Lapides Cancri* haben/ und noch darzu

eingenommen/ die Fieber vertreiben; äusserlich pu
risirt und mit Rosen-Oel vermischt/ vertreibet es
Rand zumal der Kindern/ welche *ex salsis humor*
entstanden; die beste Schalen aber seynd/ wann
noch neu und dünne/ nachdem sie die alten Sch
abgeleget. Die Engelländer hauen die Spitzen
Schären ab/ und vermischen dieselbige mit geras
tem Helffenbein/ rohten Corallen/ Agtstein/
zoar/ ꝛc. zu den *Pilis Regiis*, welche in der Miltzsi
oder *Affectu hypochondriaco*, umb die Säure zu d
men/ ein treffliches Mittel. Lebendige Krebse
safftiger Haußwurtzen gestossen/ abgesottenes
sten- oder gemeines Wasser daran gegossen/ hern
durchgezwungen und den Patienten trincken las
auch sich damit gegurgelt/ ist auch wider die Bräu

XXVII. Schnecken (*Cochlea*) findet man in
Reben/ Gärten/ Wiesen/ ꝛc. häuffig/ seynd wegen
rer zähen balsamischen Feuchtigkeit und flüßigen
trosischen Saltzes innerlich im Husten/ Schwi
sucht/ Blut speyen/ ꝛc. äusserlich aber in Bäulen
Geschwulsten sonderlich der Gemächten/ ꝛc. eine t
liche Artzney. Die Schnecken wol gedörrt samt ih
Secklein/ in einem Wermuht Morgens und Aben
zu drey Messerspitzen voll eingenommen/ waren ei
Schmieds nahe bey Basel bewährt Mittel wider
Wassersucht und Grieß. Wann man die roh
Schnecken mit Saltz bestreuet/ und die Feuchtig
zu den Wartzen und Geschwulst des Podagrams
schmiert/ ists auch treflich. *Vid. Exc. Harderi Tr. de Co*

XXVIII. Von frembden Fischen seynd in
Schweitz sehr gemein/ 1. Die Häring/ welche/
man sie frisch hat/ und wol gewässert worden/ so g
ungesund nicht seynd; äusserlich wird er nutzlich
hitzigen Fiebern auf die Fußsohlen gebunden. D

.wei

sse Häringes-Seele gepülvert eingenommen/neun der Zahl/ beförderen unfehlbar den verstandenen rn. 2. Plateißlein gedörrt / seynd hart zu ver- en/und geben schlechte Nahrung. 3. Die Stock- e sollen frisch wolgeschmackt seyn; gedörret seynd art zu verdäuen / doch ligt viel an ihrer Zuberei- g/ welche am besten mit Kalch als einem erwäi- nden *Alcali* geschiehet. Obwolen der blöde *Erasmus* en Fisch sehr geliebet/jedoch wer einen blöden Ma- hat/ und zum Grieß geneigt ist/ der hüte sich für her Speise. 4. Der Austrien oder Ostren-Safft Fleisch ist nicht gesund. In Teutschland lassen ossе Herren ihre Tafel damit zieren / seynd aber chmackter/als gesund. 5. Bischerschweiff ist zwar Schleckmäuler/aber nicht für die blöde Mägen. Die hindere Füsse von den Fröschen werden von len zur Speise gebrauchet/ sonderlich sollen sie den hwind- und Lungensüchtigen gut seyn. Früh- gs-zeit gebähren sie viel Eyer/ (so man Frösch-leich r Frösch-malter nennet) in dem Wasser/ in wel- m alsdann die Frösch in mitten verborgen liget/ so Eyer sich zertheilen / werden die Roßnegel oder ßköpffe darauß: dann es erwachset erstlich auß n Leich ein rund schwartzes Fleisch / darnach der pff/ und der Schwantz / endlich die Füsse. Der chwantz aber vertheilet sich endlich/ die Haut gehet /und alsdann kommen herfür die hinderen Füsse. r. *Cysat* in Beschreib. Lucerner-Sees p. 113. meldet/ e es ihme Frösch-en auf den Hut vor der Stadt Lu- rn geregnet. Den Nutzen der Frösch-en belanget/so n Frosch im Saltzwasser und Honig gesotten wird/ ß ein Sälblein drauß werde/und darmit die Flecken d Mäler der Haut bestrichen / werden sie dadurch rtrieben. Frösche zerstossen/ oder in der Mitte von

einander geschnitten / und auffgeleget / linderen
Glieder-Schmertzen / stillen ingleichem im Wa
und Eßig gesotten und im Munde gehalten / i
Zahnwehe. Die Leber gedörret und gestossen / u
solche gleich *ante paroxysmum* einem *Febricitanten* e
gegeben in *Aq. Centaur. min.* soll das Fieber vert
ben. *Crato.* Die Leber von Laub-fröschen eingeno
men/ dienet wider die *Epilepsiam.* Die Gall gedö
und pulverisiret eingenommen ein quintlein schw
machet das viertägige Fieber weichen; äusserlich i
den Augen gut. Das Fett in die Ohren warmle
getröpffelt / vertreibet die Schmertzen. Was d
Froschleich anbelanget / wird solches starck in
Artzney gebrauchet; es kühlet / ziehet zusammen / v
dicket und lindert äusserliche Schmertzen/ ist gut/
mal wann etliche gran Campffer darzu kommen/ t
der das Rohtlauff / Entzündungen / hitzige G
schwülste und Flüsse / wider allerley Glieder-
Chiragra- und Podagra-Schmertzen / und mit de
pelten leinenen darein getunckten Tüchern umb
schlagen / es ziehet/ darbey auffgelegt / die übri
Röhte am Gesicht herauß / machet die Hände gl
und sauber/ vertreibet die Raud/ zumal im Merz
stillet das übrige Bluten/ wo es auch seye/ sonderl
wanns mit Rosen-Eßig auf einen Schwam app
ciret wird; Es lindert auch / äusserlich gebraucht/d
Kopffwehe/ die Schmertzen an Fingern/ der Wur
genannt/ welchen er gäntzlich tödtet/ kühlet äusserl
die erhitzte Leber ab/ und umbgeschlagen / ists au
vortrefflich/ wann man sich/ womit es seye/ verbran
7. Muschelen klein (*Musculus aquæ dulcis*) u
lang (*Concha longa*) werden an Seen hin und w
der gefunden/ haben in sich ein lebendig Fleisch (*vi
Heyde Anatome Mytuli*) so dem Schnecken-fleisch äh
sic

/ und derowegen auch undäulich/ und leichtlich ein
ber erwecket. Die Schalen dienen zum Gebrauch
Mahleren: und zerstossen/ seynd sie ein *præcipi-*
antifebrile.

Das Sechszehende Capitel.

on Fisch-Künsten / und wie sie zu fangen und zu behalten.

N des Adelichen Zeit-Vertreibers fünfftem
Buch seynd allerhand schöne und neue Erfin-
dungen enthalten / wie man in Flüssen und
chen/ so Tags als Nachts/ mit und ohne Feuer
r Liecht / item mit stehenden und beweglichen
zen/ Angeln/ Fisch-Aasen oder Koder und an-
en Instrumenten fischen solle; Und weilen /
stlich/ die Fische mit Netzen gefangen werden/ so
ret gedachter *Author* auffrichtig/ daß solches leicht-
durch einen anderen Fisch geschehe / sagend / daß
Fische / von was für einer Gattung sie auch seyn
gen / allezeit ihres gleichen suchen/ und mit ihnen
Gesellschafft hin und wieder schwimmen; außge-
mmen der Hecht/ welcher nur darumb seines glei-
n suchet / daß er ihn fressen könne; wiewolen er
nfalls allen anderen Fischen/ umb seine Freß-Be-
rde zu stillen / nachzustehen pfleget; dahero er gar
htlich kan gefangen werden; Eben als wie auch
Schleye / wegen ihres stätigen Hungers; dann
durch geschiehet / daß sie alsbald nach dem jenigen
rt hinzu schwimmet/ wo sie etwas ungewohnliches
licket / und sich im geringsten nicht/ wie etwan die
dere Fische vor dem Garn oder Netzen weder scheu-
t noch förchtet. Wir haben offt erfahren/ daß der
Fisch

Fisch seines gleichen suchet / auch uns / solches
zu erkundigen / eines stehenden oder Setz-Garns
dienet / welches nur einen Eingang hatte / und
uns gemeiniglich under dem Joch oder Bogen e
kleinen Brucke also eingesetzt und gespannt word
daß es die gantze Breite des Bogens eingenomm
der Fisch gieng da hinein; und wann wir des M
gens nach Auffgang der Soñen nach meinem G
umbgesehen / so wurden wir nicht nur dessen / der
fangen war / sondern auch anderer Fische von se
Art gewahr / die umb das Netze herumb geschwu
men / und gleichfals gern hinein gewollt: hebten
nun darauff das Garn auß dem Wasser / so bef
den sich auch würcklich von eben dergleichen Art
rinnen: dahero / alß wir solches wol beobachtet
setzten wir nachgehends allezeit in unsere Setz-G
einen Fisch von der jenigen Art hinein / deren es
selbigem Ort abgegeben: Und solcher gestalten ha
wir niemalen vergebens gefischet. Zum Andern /
schiehet der Fischfang mit Fisch-Reuschen / wel
aber underschiedlich / etliche werden auß weyde
Ruhten gemachet / vornen weit und hinden eng /
werden groß und klein gemacht / nach Undersch
der Wasser / die grossen brauchet man an den gros
Wehren / die andere in seichten Wassern / etliche w
den auch auß Sembden klein gemachet / darinn
man die kleinen Back-fischlein fähet / item Schm
lein und andere kleine Fische / da verlegt man d
kleinen Fischen ihren Weg in kleinen Bächen u
Wassern mit Steinen / und lässet Löcher / darein m
die Reuschen legt / man pflöcket sie auch hinden a
damit das Wasser sie nicht wegschwemmen ka
Aal-Reuschen werden des Abends gelegt / und d
Morgens nach der Außbeute gesehen. Und solch

Fisch

hen mit Reuschen währet nur biß auffs Vorjahr
Walpurgi / weil die Fische pflegen umb dieselbe
Zeit zu leichen/und hernach im Herbst mag man
er damit stellen. Damit die Fische leichter dar-
gehen mögen/ so legt man Aas oder Köder darein/
hes man auch in ein Tüchlein einbinden kan.
e allerbeste Köder oder das Aas wird auß einem
verwesenen und verfaultem Hasen zubereitet:
lbigen muß man an einen Spiß stecken/ ihn all-
ach auf dem Feuer braten/under dem Umbtreiben
Honig beträuffen / und dessen ohngefehr einen
hoppen darzu gebrauchen: Ist er nun halb gebra-
/ so röstet man alsdann einige Schnitten von
ssem Brot/legt sie under den Hasen in die Brat-
nne/ und begiesset ihn immerfort also mit dem
nig/ daß selbiges auf die geröstete Schnitten her-
tröpffelt: welche wann sie genug gekocht seyn/ so
t man sie vom Feuer hinweg/ macht darauff hin
der andere Schnitten/ und beträuffelt sie so lang
Honig/ biß dasselbe völlig verbraucht worden.
ann ihr nun ein grosses Setz-Garn richten wolt/
hänget ein Stück von solchem Hasen und gerö-
en Schnitten in der Mitte darinnen auf: da ihr
n euere Wunder sehen werdet. Etliche nemmen
ußwurtz / und thun solches hinein / oder Men-
en-Blut / Backofen-Läim und Honig / zu einer
gel gemacht / in ein Tüchlein gethan / und in die
ussen gebunden. Item Wäitzen-Kleyen zwey theil/
nig zwey theil/ Gersten ein theil/ Wasser ein theil/
ngeln darauß gemacht/und eingelegt/worinn man
n Fische fahen wil. Item Gerstenmeel und Rinds-
ber/ Bocks-blut und Wein-hefen under einander.
em stinckende Geiß-milch. Item/ man nimt Un-
lit von einem Ziegen-bock / gestossene Bohnen/

Baldrian

Baldrian und Mastix / Küchlein darauß gema
und in die Reussen gethan / oder Käß-milben
Schaf- oder Ziegen-Käsen / und reibet darin
Würme / machet es so starck als einen Täig /
streichet es auf ein Leber / und legt es in die Reus
Oder Bocks-Lebern gebraten / und mit Saffran
streuet / hernach in ein Kalb- oder Schafs-Netz
schlagen / und auf ein Brettlein in die Reussen
than. Oder Bären-Schmaltz / Honig / Küh-K
eine handvoll Kern / im Meyen solches zerlassen /
under einander gemenget / Küchelein darauß ge
chet / und lassen dürr werden / und solche in die R
sen gethan. Oder Reiger-schmaltz einen löffel v
und einen löffel voll Honig / dieses zusamen wol
prägelt / biß es zähe wird / thue darunder Saffran
ist die Salbe recht; man hängets in die Reussen / n
schmieret auch Hände und Füsse damit / wann n
fischen gehet. Wann man viel Aal in Fisch-Reus
fangen wil: Man neme alt Fürniß-Schmeer / t
es in eine Pfannen / rührs mit wildem Müntzkra
thuts darnach in ein Tüchlein / henckts in die Re
sen / so fangt man viel Fisch. Oder nim Hefen o
Trusen von einem Weinfaß / thue es in die Reuss
so gehen die Fische gern hinein. Oder nim ein l
Campffer / schütte ihn in eine Mandel-milch / biß
weich wird / nim dann ein wenig Honig und Gerst
meel / thue darzu Regenwürm / mach einen Täig d
auß / vermische es mit Reiger-schmaltz / wol underei
ander / darnach nim Mucken oder Regenwürm / ma
es an mit dem Täig / und stecke es an ein Höltzlei
und legs in die Reussen / von Stund an schmecken
die Fische / und lauffen häuffig zu. Eine sehr gu
Fisch-Beitze zu machen: Nim Bibergeil und Ca
pfer jedes ein halb loht / Theriack ein quintlein / Mi
mi

oder Reiger-schmaltz jedes ein halb loht / Saff-
ein quintlein / Honig ein halb loht / mache diese
icklein under einander / mache Küchelein darauß /
thus an die Reussen / so lauffen Fische und Krebse
Oder nim Reiger-schmaltz / Balsam / Oel / Baum-
nd Campffer so viel dich gut duncket / reibs under
nder / vermische es mit Gersten-meel / und binds
e Reusse. Man mag auch mit dem Feist ohne
Meel die Büchsen damit bestreichen / und die Kö-
arein legen. Mit Angeln zu fischen: Die An-
nd Nacht-schnüre werden von weissen Pferds-
ren gemachet / vier / fünff / sechs biß achtfach / dar-
man den Angel starck haben wil / zu grossen und
en Fischen. Unden machet man einen Angel-
ken mit starckem weissem Zwirn vest an / starck
schwach / darnach man Fische fahen wil; man
het auch eine halbe Ell von dem Hacken / wann
lbe so leicht und die Schnur nicht ins Wasser
t / ein Stücklein zwey oder drey Bley daran /
ach komt die Senck-Feder / die jederzeit auf dem
asser schwimmen muß / daran man erkennet / wañ
Fisch an dem Angel / nemlich wann dieselbe von
Fische under das Wasser gezogen wird / alsdann
chet der Fischer den Angel / und ziehet den herauß /
sihet was er gefangen. Die Nacht-schnüre / wel-
man bey den Seilern bekomt / legt man etliche
einander des Abends ein / woran grosse meßin-
Hacken / daran fahet man Hechte / Persiche / ꝛc.
Verschiedliche Köder an die Angel: Nim vor
en pfenning Honig / und eine Muschel voll Oels
er einander / thus in ein Büchslein / und wann du
en wilt / so lege das Köder in die Salben / stecks
en Angel; oder nim Käß und Würmlein / die bey
Wasser wohnen / und die Häußlein auf ihnen
selbst

selbst tragen/ und das Gelbe von dreyen Eyern/
Stucke stoß under einander als einen Täig/ und
bereiteten Saffran so groß als eine Bohne/ thu
under obbenannte Stück/ und wann du angeln
so steck so groß als eine Erbse an den Angel in ein
Tüchlein; oder Hasen-fleisch zehen oder vier
Tag in Honig gelegt/ hernach an den Angel ge
sen; oder Regen-würm in einen neuen Hafen
Honig gethan/ denselben wol vermacht/ und so
in Pferd- oder Säu-Mist gesetzet/ nims darnach
auß/ und laß zu trocken werden/ und mache sie
nach an den Angel; oder Reiger-schmaltz/ la
Saffran und Balsam jedes vier pfund/ schmier
Büchslein damit/ und wann du angeln wilt/ so
zuvor das Köder darein/ so beissen die Fische gern
oder nim Richern und faulen Schaf-käß/ mache
gelein darauß/ und ziehe sie durch Lor-öl/ und sto
an den Angel. Womit man alle Tag Fisch fan
solle: Im Aprill und May seynd die Feld-Ha
gut/ im Brachmonat die Brach-Käfer/ im Heu
nat die Heuschrecken/ darnach die Feld-Grillen.
der Zeit bequemen sich auch die gesottenen Krebs
man das in den Schären und im Schwantz n
und stosset es an den Angel. In dem Herbst bra
Roß-käfer/ und brich ihnen die Flügel ab; oder
ein wenig Honig/ und lege Regen-würm darein
Mösig darzu/ daß sie durchschlieffen/ so wird g
Köder darauß. In die Nacht-schnüre machet
Regen-würm/ Plätzen und andern Köder/ wie
her gedacht. Mit den Händen fischen: Nim ein
Saffran/ ein loht Reiger-schmaltz und seine Be
stoß es zu Pulver/ mische diese Stück zusammen/
thue darunder ein loht Baumöl/ wann du fischen
so salbe die Hände und Schienbein damit/ so erfah

Wunder. Oder / nim Sünckel-Wurtz / Blätter
Frucht / thus in Wein / und darnach in ein Was-
darinn viel Fische seynd / so fähest du Fische mit
Händen. Oder nim Frösch-Zungen / pulverisire
und wirff das Pulver in das Wasser / so kehren die
he alle das Weisse übersich / darnach nim und leg
n frisch Wasser / so werden sie wieder frisch / und
eine Gefahr darbey. Mit Springwurtz-blätter
dessen Frucht / solches in das Wasser geworffen /
t eben deßgleichen. Oder lebendigen Kalch in
asser geworffen / so schwimmen die Fische oben.
t Hamen zu fischen : Wer mit Hamen viel Fi-
fangen wil / der neme Valeriana / thus zu underst
en Hamen oder Netz / wann dann die Fische den
cken Geruch riechen / so schwimmen sie häuffig zu.
er nemet Kalbs-blut wol gestossen. Item Kalbs-
ch / thuts in ein Geschirr / und lasset es sechszehen
ze stehen / bindets hernach unden in den Hamen;
n machet auch Köder darauß / wann man angeln
; Item siedet Schwalben-wurtz im Wasser /
stosset den Hamen darein / oder siedet Liebstöckel
Schmaltz oder Oel / und bindets in den Hamen.
ndlich / ist auch zu lehren / Wie man die Fische und
bse lang lebend behalten und fett machen könne.
ß man die Fische in denen Behaltern und Fisch-
ben auffzubehalten pflege / ist bekandt / weil man
selbige aller Orten / und zumal in Städten nicht
en kan / als bedienet man sich an deren statt derer
ch bleyerne oder höltzerne Röhren geleiteter
ringwasser / vermittelst deren stäten Lauffes / so
Fische als Krebse in steinernen Trögen viel Mo-
erhalten werden können : mangelt es auch an
hen Wasser-Leitungen / so wird solcher Abgang
Pump-wercken ersetzet / vermittelst deren auß

deme in dem Hauß befindlichen Schöpff-Brun
das Wasser in einen in beliebiger Höhe auffgeric
ten kupffernen Kessel gepumpet / und von dar
durch andere Röhren nach dem Trog geleitet w
da es dann eben das verrichtet/ was obige von e
frischen Quelle hergeleitete Rohr-Wasser verrich
nur ist die Beschwernüß dabey/ daß man öffters
pumpen muß/ und da man vermeynet/ daß es
besten lauffe/ der Kessel außgeläret ist/ und das W
ser zu lauffen auffhöret/ zu geschweigen/ daß nicht
Fische das harte und kalte Brunnenwasser ertrag
sondern offt wider Vermuhten abstehen. Andere
ten das Regenwasser in einen under dem Dach
findlichen Kessel / und von dar durch Röhren
dem Trog zu/ allein wann es lang nicht regnet/
man davon schlechten und seltenen Nutzen / zu
schweigen/ daß das Regenwasser mancherley Un
nigkeiten mit sich führe / die Röhren verstopffe/
immerzu mit Außbesserung und Reinigung derse
Unkosten/ Mühe und Beschwernuß verursache.
Nohtfall kan man auch die Fische zum wenigsten
nige Tage lang lebendig erhalten/ wann man ein
nes Faß unden / so tieff es seyn kan / anzapffet /
einer Röhren versihet / Wasser darein schüttet /
Fische aber in einer gleichfals wol-gereinigten höl
nen Wanne oder Bütten mit etwas weniges da
gegossenem Wasser undersetzet / und die Röhre
Faß nicht gantz/ sondern nur in etwas eröffnet/
mit das Wasser gantz gemach darein lauffe/ und d
länger daure / wann das Faß leer / kan man es
einem Schöpffer oder Schuffen wieder auß
Wannen einfüllen / iedoch achtung geben / daß
Fische nicht zerstossen werden / sonst wurden sie d
eher abstehen: es ist aber besser/ wann man das

Röhren- als mit Brunnen-wasser anfüllet / weil
s zu hart und zu kalt / doch kan man täglich ein
ig frisches zugiessen / und das alte damit erfri-
; so kan es auch nicht schaden / wann man zu
en Fischen / von welcherley Art sie auch seyn mö-
eine oder zwo Schleyen hinein setzet / weil sie nicht
t still stehen / mithin das Wasser immerzu bewe-
so den Fischen sehr angenehm und nutzlich sind:

er / wann Fische über Land geführet werden /

der Wagen stillzustehen auß einen und andern
chen genöhtiget wird / soll man gleich so bald
uff steigen / und die darauff befindliche Fässer hin
her rütteln / damit das darinn befindliche Was-
nicht lang still stehe / als wodurch die Fische
t werden und abstehen wurden; Sollen aber die
e über Land getragen werden / muß man die Lö-
ergestalt / vermittelst eines Steckens / auf den
ken fassen / daß man sie immerzu hin und her
ancken / und das Wasser bewegen könne. Einige
en / man solle den Fischen einen Bissen von einer
Zein geweichten Semmel in das Maul stecken /
urde man sie sehr weit frisch und lebendig über
o tragen können / welches ich aber jeden / dem es
bet / zu probieren anheim stelle / indem ich viel-
r glaubte / daß die Fische dadurch ersticken solten /
sie / wann sie matt / das offene Maul über das
sser herauß recken und Lufft suchen / so aber durch
Semmel verhindert würde. Man kan aber die
he auf obige Art doch gleichwol noch zimlich lang
lten / wie ich dann selbst weiß / daß man einige
ht und Karpffen in einen solchen Trog / worein
Wasser durch Röhren geleitet werden / über Jahr
Tag erhalten habe / sonderlich wann man ihnen
weilen einige Speise hinein geworffen / davon sie

genehret und fett gemachet werden / bevorab
Weiß-fische / Kressen / Grundeln / ꝛc. welche si
theil gar gern fressen / wie man dann dergleiche
ters / wann man sie auffzumachen pfleget / annoc
innen findet. Wann man ein wenig Brot in
Weyer wirfft / sihet man die Fische häuffig
schwimmen und solches wegschnappen / welches
umb ihre Nahrung davon zu haben / dann und
in solche Tröge nicht unbillich geworffen wird
pfleget man auch alhier ein Stücklein von
Ochsen-Leber abzuschneiden / selbiges klein z
schneiden / und den Fischen zur Speise vorzuwe
welche sie nicht allein gern fressen / sondern auch d
zimlich fett werden. Die Krebse betreffend / kan
sie in den Wasser-Trögen nur so frey umbher
chen lassen / oder aber in einige auß weydenen
ten zusamen geflochtene Fisch-Reussen einschli
und in die Wasser-Tröge oder Milch-Gruben l
als auf welche Weise sie noch zimlich lang / und
auf etliche Wochen lebendig erhalten werden
man aber weder Wasser-Tröge noch Milch-
ben / so leget man sie nur in ein leeren höltzerner
ber / und behält sie also im Keller auf: weilen au
Krebse gern sterben / wann es starcke Donnern
gibt / als suchen einige die Krebse davor zu prä
ren / wann sie einen Stahl auß einem Feurzeug
auff man sonst Feuer zu schlagen pfleget / zu i
hinein legen / welches aber ein eiteler Aberglaube
so aller klugen Vernunfft zuwider. Man pfleget
die Krebse zu mästen und fett zu machen / wann
würflicht zerschnittene Möhren- oder Gelbe R
im Wasser absiedet / das Wasser abseihet / uni
Rüben den Krebsen zur Speise in den Trog
Reusse oder in den Züber wirfft: Andere geben il
al

sottene Ochsen-Lebern/ und ist dieses nichts un-
mtes/ weil die Krebse sonderlich den Fleisch-fres-
en Thieren mit beygezählet werden / und so wol
Frösche als Fische sich zu ihrer Speise bedienen/
wir dann zum öfftern gesehen haben/ daß sie in
Wasser-Trögen die zugleich mit ihnen daselbst
ahrte Fische angreiffen / und mit ihren Schären
tzen: Wann einige wollen/ daß man sie mit Bier
ch anspritzen/ oder mit Milch-raum beschmieren/
besagter massen in einem Zuber von Holtz auff-
lten solle / stellen wir solches zu eines jeden Ver-
/ gestehen aber gern/ daß die beyde obige Arten/ so
t sehr gut befunden/ dieser als einiger massen ver-
dig/ weil sie beyde gern saur werden / mithin den
bsen schädlich seynd/ vorziehe.

Das Sibenzehende Capitel.

Von Bienen/ Honig und Wachs.

IN unserer Schweitz gibt es aller Orten viel
Bienenschwarm/ sintemal selbige sehr reich ist
an guten Matten / so allerley gute Blumen
gen / als auß welchen die Bienen mit ihren sehr
gen und zu ausserst rauch-härigen/ gleichsam mit
Flügeln bedeckten Zünglein den kleberigen Safft
r *Melliginem seu Mel primogenium* außsaugen / in
Mäglein herunder schlucken / alda verkäuen und
eriren / und hernach wieder obsich geben/ und in
Wappen und im Korb gebührend verwahren;
eich wie sie nicht weniger die Matery zum Wachs
eram primogeniam) welche sie wie ein gelb Meel
n den Blumen herneñen und in ihre Schenckelein
ssen / sehr artig zu ihren Wappen oder *Cellulis* wis-
zu gebrauchen. *Vid. Erasm. Barthol. de Favis Apum.*

Diese Bienlein / welche so wol das Wachs als Honig im Frühling und Sommer in ihre S eintragen / vermehren sich gleich andern dergle *Insecten* durch ihre eigene Brut/ auß welcher er ein weisses Würmlein / und nachmal ein dergle weisse Fliege entstehet/ so nachmal eine gelb und b Biene wird; Ist derowegen gantz falsch/ was *lius* und andere vorgegeben/ daß nemlich die Bi auß dem faulenden Ochsen- oder Löwen-Fleisch zeuget wurden/ indem die so genannte *Generatio voca* bey den Gelehrten längst außgestäupt ist/ ein gewisser Frantzoß / so deßwegen einen Ochse todt prügeln / und verfaulen lassen / so gar k Bienenschwarm davon erlangt / daß er vielmeh benst einem unsäglichen Gestanck nur einen Hau abscheulicher Würm und Maden davon bekomm wie *Pomet* in seiner *Histoire des Dragues P. II, L. I, p* solches weitläuffig beschrieben hat. Nachdem die junge Bienen in den alten Stöcken nicht genug haben / als suchen sie durch das Schwär ihre eigene Wohnung / umb welche Zeit man achtung auf sie zu geben hat / sonsten der j Schwarm fortgehet; weßwegen andere das Schw men durch Vergrösserung der Stöcke zu verhin suchen/ worgegen ein sonderliches *Secretum*, so 200. Reichsthl. gekostet / in *D. Joach. Jungii Hi Vermium p.* 43. in Teutscher Sprach beschrieben w Was aber die Arbeit der Biene / und wie man i pflegen müsse/ anlanget / habens nicht allein heu Tag einige *Curiosi* in verschiedenen Sprachen/ abs derlich *Buttlerus Tr. de Apibus* beschrieben/ sondern m findet auch bey den uhralten Scribenten gantze cher davon. Dieweilen aber in Bienen halten Capital gering / und der Nutzen oder das Inter

öffi

ers Capital und Zinß auf einmal erstatten kan/ so
llen wir kurtzlich/ was bey Anschaffung und Pfle-
ng der Bienen in acht zu nemen/ dem Leser vorstellen.
1. Bey Kauffung oder Anschaffung der Bienen-
öcke ist nöhtig zu betrachten der Verkäuffer / die
aar/ die Zeit / und der Ort. Den Verkäuffer be-
ffend/ ist gefährlich/ wann man nicht wol mit ihme
andt / oder sonst seiner Auffrichtigkeit halber zim-
versichert ist: Dann sonst der Welt gemeinen
t nach / einer schwerlich hiermit wol verwahret
rden dörffte / zumal wann er nicht die Wahl hat
nemen/ was einem gefällt. Gute Bienen-Stöcke
er werden erkannt an der Schwere beym Auffhe-
n: Ingleichen durch Anschauung ihres gemachten
nahts: Item / wo die Bienen munter / und in
lchem Stock das stärckeste Gethöse oder Sausen
/ in selbigen seynd vermuhtlich die meisten/ welches
n Abend füglichst zu vernemen: Es geben auch die
und neben den Stöcken ligende Todte/ ingleichen
r sonderlich am Flug-Loche angelegte Unraht ei-
ge Nachricht/ daß die Bienen unpäßlich gewesen/
d vielleicht noch matt seynd / besonders wann sie
cht hurtig auß- und einfliegen. Die bequemste Zeit
m kauffen ist der Frühling / weil man die Gefahr/
e dißmal auß dem Winter zu bringen/ nicht auf sich
emen darff / auch sie mit angehender Frühlings-
Blüte an den Ort/ da sie hingebracht/ besser gewoh-
en. Mit Tragen mögen sie gewisser unbeschädigt/
ls mit Fahren fortgebracht werden; Jedoch wann
urch die Wachs-scheiben höltzerne Spießlein geste-
ket/ und ein Stock etwan mit drey solchen Spieß-
ein verwahret wird / darff man auch so leicht nicht
orgen / daß das Gewebe übern hauffen gerüttelt
werde / eine geringe Beschädigung heilen die Bienen

selbst bald wieder/ so bringen sie auch das außgel
fene Honig eiligst wieder an den gehörigen Ort. D
mit man die Stöcke oder Körbe bald an seinen
bringe/ ist die Nacht mit zur Hülffe zu nemm
Auf daß auch die Bienen an eine bequeme und n
liche Stelle und Lager gebracht werden/ so ist zu
sen/ daß sie ihre Flug-Löcher gegen Mittag zu/
wegen der Bäume oder Gebäue dahinwerts fre
Flug haben sollen. Ingleichem muß beobachtet n
den/ daß die Bienen nicht auf eine solche Stelle k
men/ da der Wind seinen Einfall hat/ oder sich
selbst sehr fänget; dann weil er an solchen Orten
hefftiger wehet/ ist er den Bienen so unbequem
schädlich: Item/ muß beobachtet werden/ daß m
die Bienen nicht sehr nahe an den Weg/ oder
sonst das Vieh darzu kommet/ gesetzet werden; D
solches gibt mehrentheils Ungelegenheit/ und sond
lich ists den Bienen schädlich/ wo man in und an d
Gebäuen viel Schwalben duldet/ und selbige ein
bequemen Flug bey dem Bienenhause vorbey hab
So viel sich nun dieses schädliche Unheil hindern l
set/ soll man am Fleiß nichts underlassen. Nachde
wir nun die Stelle außersehen/ die sich am füglichst
für die Bienen schicken/ müssen wir bedacht seyn/ w
und worunder wir die Stöcke oder Körbe setzen u
bringen wollen. Die außgehauene höltzerne Stöc
werden vielmals nur also in die Länge hingestelle
und oben ein Brettlein auffgenagelt/ damit das R
genwasser ablauffen/ und der Stock so leicht nic
verfaulen könne: Allein diese Weise dienet darum
nicht viel/ weilen die Stöcke/ so nicht wol bevestig
stehen/ leicht von dem Winde oder Viehe über eine
Hauffen gestossen und verderbet werden. So seyn
auch die von Brettern zusamen gemachten oder vo

Stro

troh geflochtenen Körbe / so in die Länge auffgele-
werden / deßhalben besser / daß man in ein Bie-
häußlein noch einmal so viel legen / als jener lan-
außgehauenen Stöcke stellen kan. Ja es ist fol-
der Ursachen wegen rahtsam / daß man ein ver-
hret Bienen-Häußlein habe / welches nach Mit-
nacht zu eintweder mit Schwarten oder sonst ge-
gen Brettern verschlagen oder außgekleibet seye /
ein eine Thür gehet / welche umb deß willen ver-
lossen werden kan / daß niemand als der Bienen-
Garter darzu kommen / und die Bienen nicht gestö-
und beraubet werden / welches höchst-verdrießlich
d schädlich / ja es gehen auch die Diebe nicht so
ht vornen als von hinden bey / weil ihr böses Vor-
ben sich nicht so wol fördert. Bey hefftiger Win-
-Kälte kan man auch das verwahrete Bienen-
äußlein gegen die offene Seite mit Stroh verse-
; seynd es aber Stroh-körbe / ist es so nöhtig
ht / weil sie wärmer als die höltzerne Stöcke / ja
n darff der Mäuse wegen es also nicht wagen;
nn sie die Stroh-körbe etwan beschädigen möch-
/ wann sie Gelegenheit zu nisten überkämen. Wo
Bienen doppelt über einander gesetzt oder gelegt /
stehet der underste Stock fünff viertel Ellen hoch
n der Erden / einfach aber ein viertel Ell oder höher.

II. Von gebührender fleißiger Abwartung der
ienen ist zu mercken / daß 1. die Bien von Spin-
web / Graß under den Stöcken / auch den Todten
d Unflat in Stöcken reinlich gehalten / und derglei-
en Dinge / so offt es noht (welches durch offtmali-
s Nachschauen wahrgenommen werden muß) hin-
g geraumet werden / deßhalben der Bienen-warter
lezeit einen Flederwisch oder Flügel im Bienenhauß
ben solle. 2. Muß sonderlich im Junio auf die

Schwärme achtung gegeben/ und bey heissem W
ter von neun biß zwölff Uhr fleißig zugesehen werd
daß kein Schwarm entwischet; damit man aber
ihres Bleibens desto mehr versichern möge/ wird
einem meßingen oder kupffernen Gefäß geklung
und mit einem langen Strohwische auß dem
Vorzaht stehenden Wasser in die Höhe nach
Bienen gesprenget / worüber sie eines Regens
muhten/ und deßwegen an nächst gelegenen Ort
setzen und anhängen. Einige haben bißweilen
Felde und Gehöltze mit in die Lufft geworffener
nen Erde oder Sand die schwärmende Bienen z
Anhängen genöhtiget/ welches im Nohtfall noch
mercken und zu practicieren. Damit man auch
neuen Schwärme füglich einfangen könne / sol
einige Stöcke oder Körbe also zubereitet fertig steh
daß man bald zur Sach gelangen könne. Stö
oder Körbe/ darinnen die Bienen abgangen/ sol
von allem angelegten Wust und Unflat wol gere
get / und auch mit einem lieblich-riechenden Kra
als Fenchel und anderem inwendig gerieben se
damit die Bienen darinnen desto lieber bleiben u
gewohnen mögen. 3. Ist nicht allein dieser jun
Bienen / sondern auch der alten schwachen Stö
halber nöhtig wahrzunehmen/ob sie den Winter du
auch Nahrung haben mögen; Damit sie nun kei
Mangel leiden/ gibt man ihnen öffters zwey biß d
von Holder-Holtz gemachte Rinnlein voll Ho
hinein/ welches sie ungeheissen langen / und ist hie
das außgeflossene Honig besser als das geschaum
In warmen Wintern zehren sie hefftiger als in h
ter Kälte / worauff zu mercken nöhtig. Was da
die Außnemmung des Honigs betrifft/ist 4. in
acht zu nehmen/ daß deßhalben zwo Zeiten zu beoba

/ erstlich wird nach dem Winter das Gewebe
hrentheils außgeschnitten/ und nur so viel darin-
n gelassen / als zur Einschmeissung der jungen
nt nöhtig: Im Soñer aber/wann sie die Stöcke
ll getragen / nimmet man etwas herauß / damit es
ß werde ferner einzusamlen; manche stören zwar
Bienen nicht gern in ihrer Arbeit/machen deßhal-
n lieber etwas hinden an / daß sie ferner bauen
nnen und mögen. Nach abgehender Blumen-
ahrung aber kan hinweg und herauß genommen
rden/so viel einem beliebt/ jedoch daß sattsam Win-
-Futter darinnen bleibe; Dañ wo in einem Stock
ß Jahr grosser Vorzaht ist / darinnen seynd ver-
uhtlich sehr viel Bienen / und deßwegen auch ein
nliches zum Winter-Futter nöhtig. Weilen sich
nn mit den Bienen ohne Beschirmung nicht wol
nbgehen lässet / zumal wann ihnen das Honig ge-
ommen werden soll/deßwegen zu gedencken/ daß eine
atene Bien-Kappe/ welche in grobe Leinwand also
ngenäet seyn soll / daß mans bequem übern Kopff
nd die Schultern herab ziehen / auch under den Ar-
en zusammen binden könne/damit die Bienen nicht
nden hinauff kriechen / und dem Gesicht schaden
nnen. Ferner ist nächst dem Gesichte auch nöhtig
ie Hände zu verwahren / welches besser mit dicken
ullenen/als ledern Handschuhen geschiehet/indeme
ie Bienen die Stacheln nicht also einbüssen wie im
eder. Also gehet nun der Bienen-warter hinzu/ und
erzichtet / was er bey den Bienen zu thun/ wo er
ber das Honig außnemmen/ oder sonst die Bienen
ern von sich treiben wil/da macht er einen Rauch
on dürrem Wermuhtkraut / oder Lunten oder an-
erm/ damit die Bienen weichen / und ihn nicht an
n der Arbeit hindern/ und darüber viel zu Boden
gehen.

gehen. Im übrigen ist er auch mit einem bequem Messer versehen / und hat jederzeit ein paar Fled wische bey der Hand/ mit einem allerley Unflat a serhalb wegzuthun/ mit den reinen aber inwendig Stock außzuraumen.

III. Der Bienen Nutzung / Honig und Wac betreffend / ist zu wissen/ daß gleich wie der gemei und jedermän bekandte Bien-Honig oder *Mel co mune* zweyerley ist/ nemlich der Weisse/ an der St nen auß den Bien-wapen von sich selbsten außgela fene/ und so genannte Jungfern-Honig/ welcher i beste ist/ und der Gelbe/ so über dem Feuer gehalte und durch einen spitzigen Sack/ entweder mit zwe Stöcken oder einer Kelter außgepresset wird: A hat man auch zweyerley Sorten von dem überbliel nen Wachs/ welches entweder gelb ist/ und *Cera fla* genennet wird / so meistens auß den alten Bienst cken herühret: und wie der Honig in grosser Qua titat auß der Moscau und Pohlen über Dantzig/ u auß der Provintz Languedock in Franckreich kom Oder sihet *gantz weiß* auß / und heisset deßweg auch *Cera alba*, welches entweder von Natur al auß den jungen Bienstöcken kommet/ und alsdan *Cera virginea* oder Jungfern-Wachs heisset / od wird auf den Wachs-Bleichen künstlicher weise al gebleichet; dergleichen nicht allein in Holland u Italien zu Venedig/ sondern auch hin und wieder Teutschland / als zu Hamburg / Regenspurg / Au spurg/ Nürnberg/ Stutgart und anderstwo sehr vi zubereitet wird; wiewolen auch ein Underscheid d runder ist / indem die Venetianer ihr Wachs ger in groben Scheiben/ die andern aber in kleinen The len machen / wie *Marxius* in seiner Material-Kam *pag.* 75. zeiget. Das allerbeste wird in Welschlan gemach

nacht / und muß schön weiß und hart seyn / einen
nz blatten Geruch haben / und nicht nach Unschlit
mäcken / womit er öffters vermischet wird / wie
urzius in seiner Material-Kammer *p.*24. und *Viel-*
vr in Beschr. frembder Materialien *p.*372. bezeugen.
Was aber den Gebrauch des Honigs anlanget / so
t er eine erwärmende / trücknende und reinigende
afft / weßwegen derselbe so wol innerlich in aller-
nd Brust-Schwachheiten und innerlichen Ver-
undungen gegeben / als auch äusserlich in Clystieren
d Auffschlägen gebraucht wird / es seye nun der
meine Bien-Honig / oder das *Mel Anthosatum*, das
Rosmarin-Honig / *Mel Mercuriale* oder Bingel-
aut-Honig und dergleichen. So machet man auch
destillirtes Wasser oder *Aq. Mellis* zu den Augen-
ebrechen und das Haar wachsen zu machen ; item
der *Chymie Lemery* den *Spir. Mellis*, womit einige
e Corallen-*Tinctur* verfertigen / *Tinct. Ol. Mellis*, und
ch andere Sachen mehr / wovon *Schræderus* und
ssen Außleger zu sehen ist. Was er in den Hauß-
ltungen und bey den Lebkuchen-beckern vor Nutzen
haffe / ist zur Genüge bekandt / und werden vor an-
rn die Nürenberger Honig- oder Leb-Kuchen sehr
timirt / welche also gemachet werden : Nimme ein
und Honig und ein viertheils pfund Syrup / laß es
chen / biß es braun wird ; hierauff neme eine kleine
rschnittene Citronen-schale / Cardamomen / Musca-
nblumen jedes ein quintlein / Pfeffer ein loht / Ro-
en- und Weitzen-meel jedes gleich viel / biß es ein
uter Teig wird / und wann alles Stückweiß abge-
hnitten und gewogen / daß das eine so groß als das
nder wird / so druck endlich alles in eine Form / und
acke es gelind / so seynd sie fertig. Zu guten Baßler-
ebkuchen nimt man folgende Ingredientzien ; Nim

ein

ein Maß Honig/vier loht ungefarbt Gewürtz/ g
tzen Imber/gantze Nägelein jedes vier loht/zwey
gantzen Zimet/ ein loht Pfeffer gestossen/ anderth
loht Muscatnuß/ ein loht Paris-Körner/ ein halb
Macis/ ein Becher Erbsen-meel/ sechs loht Ae
und Coriander/ dieses alles soll groß gestossen seyn

Bey dem Gebrauch des Wachses ist dieser Un
scheid zu halten/ daß/ wo man etwas zertheilen
das gelbe Wachs; wo man aber kühlen wil/
weisse Wachs hierzu nemme/; dahero jenes in
Hust-Schwachheiten / dieses aber in den Nier
Beschwärungen vorzuziehen/ wie *Aldrovandus L.*
Insect. p. 186. wol erinnert: dessen Ursach *Hoffman*
in Clav. Schræd. p. 702. zu seyn erachtet/ weilen du
das Bleichen die flüchtige und warme Theile des
ben Wachses / wie auch der Vorstoß oder *Prop*
wärmer als das weisse seynd; dahero auch das ge
mehr zu allerhand Pflastern und Salben / als d
weisse gebrauchet wird/ausser daß das weisse Wac
absonderlich das *granulirte*/ oder wie es die Fran
sen nennen / *Cire Grenee* auch zu den Pomaden
nommen wird / wovon beym *Pomet* zu sehen ist.
macht man auch das Sigelwachs von dem gelbe
und wird das rohte oder *Cera sigillata rubra* mit
nober oder *Orcanetta*: das grüne oder *Cera sigilla*
viridis mit Grünspan: das gelbe oder *Cera sigillata*
trina mit Orlean: das schwartze oder *Cera sigilla*
nigra mit Bienruß gefärbt / und in allerhand Farb
zu Kuchen gemacht. Wann man aber Terpent
darunder mischet/ so entstehet das so genannte Be
Wachs darvon / womit die Tapißirer ihre Tüche
und die Haußmütter die Bettziehen wächsen/daß d
Federn nicht durchstechen: kan auch zu dem Ba
Wachs/ wie oben im II. Buch gelehrt/ gebraucht w
de

Ferners macht man auß Wachs underschiedli-
Grösse und Form Liechter oder Kertzen / under
en / die auf den Altar gehörige Kirchen-Liechter die
ssesste und dickeste / sonderlichen bey den Griechen
ehen ; denen bey vornehmen Herren die Tafel-
hter folgen / hiezu wird erstlich auß gesponnener
umwolle ein Sacht in beliebiger Länge formiret /
Wachs überstrichen / nachmal ein zimlich Stück
chs im warmen Wasser oder bey dem warmen
en weich gemachet / umb den Zacken also herumb
hlagen / daß derselbe just in der Mitten zu ligen
me / und nachmal das Wachs mit denen zuvor
der gewaschenen Händen auf dem Tisch oder ei-
n hiezu dienlichen Brett so lang gewälchert / biß die
tze ihre rechte Dicke erlanget hat ; letstlich stecken
in allgemach zugespitztes Holtz zu underst hinein /
nit sie daselbst hohl seyen / umb auf die Spitzen der
are Leuchter gehöriger massen auffgesteckt zu wer-
; die Tafel-Liechter aber werden unden nur plat-
r rund formieret / weil die Leuchter / darein sie ge-
ket werden / keine Spitzen haben / sondern nur mit
eiffen / wie man es nennet / versehen seynd. Die
achs-Stöcke belangend / seynd sie eine gantz beson-
e Art von Wachs-Liechtern / und werden nicht ge-
lchert oder gegossen / sondern gezogen / uud daher
s gezogene Wachs genennet / hiezu nun ist man ei-
s gantz besonderen Werckzeuges benöhtiget / man
ß nemlich ein gewisses Gefäß bey handen haben /
runder man Kohlen anschüren / und das Wachs
ts geschmoltzen halten kan / so dann bedienet man
) eines gewissen Eisens mit verschiedenen Löchern
sehen / deren immer eines gröSSer ist als das an-
re / vast auf die Art / wie es die Dratzieher gebrau-
en ; nebenst diesen gehören auch zwey Räder oder

Haspel

Haspel dazu/ davon einer lincks der andere recht
hen/ und beyde wol bevestiget seyn müssen: Zu
wird das auf Kneilein abgewundene gebleichte
sene Garn vier- fünff- oder sechs-fach/ nachden
Wachs-stock dünn oder dick werden soll/ in das
fäß mit dem geschmoltzenen Wachs getuncket/ d
das kleineste Loch des Eisens durchgestecket/ und
merzu also auf das rechter Hand stehende Rad
Ellen lang auffgehaspelt: Wann solches gesche
haspelt man solches wieder ab/ auf das lincker H
stehende Rad/ von dar aber richtet man es also
daß der nunmehr mit Wachs überzogene/ und d
das dünneste Loch gegangene Zacken durch das z
te etwas dickere Loch/ und von dar durch das
schmelzt Wachs wieder gezogen abermal auf das
ter Hand stehende Rad gehaspelt werde/ und d
also fort/ durch das dritte/ achte/ biß zwölffte L
nachdeme man das Wachs-Liecht dick oder dünn
ben wil/ und entlehnen sie davon ihre Benennu
daß man sie fünffer/achter/zwölffer/ꝛc. zu nennen
get/ nachdem sie nemlich durch das fünffte/ achte
zwölffte Loch gezogen werden. Wann nun diese
genannter Wachs-Stöcke/ oder besser zu sagen/
zogener Wachs-Liechter eine gute Anzahl/ an e
Länge/ fertig/ haspeln sie davon runde Ringe ab
gantz- und halben Pfunden/ damit man zum V
kauff/ wie viel derselben am Gewicht verlanget wi
alsobald bey handen habe. Oder sie wickeln sie a
auf andere Art sehr zierlich rund oder viereckicht a
damit man solche bereits angezündet desto bequem
in den Händen tragen möge: Auſſer diesen wick
das gezogene Wachs/ die/ so damit handeln (wie
es ein jedes in seinem Hauß/ wañ es nur die erkau
runde Ringe aufflöset/ selbst thun kan) auf eise
hu

zu besonders gemachte Leuchter / welche oben mit
er breiten Scheer versehen / darzwischen man das
e Trum des gezogenen Wachses stecket / da sie sich
n starck zusammen zwicket / auch wann sie anderst
t gemachet / und die daran bevestigte eiserne Je-
nicht zu wäich / das außbrennende Wachs nicht
chschlieffen lässet / sondern ohn alle Gefahr gantz
eb außlöschet / weil aber solche Leuchter nicht alle
geheb zusammen treffen / auch die Feder öffters
hgibet / als darff man nicht so gar gewiß darauff
en / indeme damit schon manches Unglück ange-
tet worden. Andere meynen sicherer zu seyn / wañ
ich einer andern Art Wachsliechter gebrauchen:
e lassen nemlich sich eine Büchse von überzinntem
ch machen / wickeln nach dessen Höhe und Tieffe
Wachs-stock oder das gezogene Wachs auf /
stecken es also in die Büchse / das eine Trum und
de aber des Wachses durch das an der Büchse be-
dliche Loch des Deckels / schliessen selbigen zu und
en dann so viel des gezogenen Wachses / als sie
einmal zu verbrauchen gedencken / herauß / weil
h der Deckel nebst solchem Loch / wo das Wachs
chgehet / ein zerkerbtes oder mit Zähnen versehenes
ech hat / welches man hin und her schieben / und
h Belieben das Wachsliecht also damit bevesti-
kan / daß es erstlich nicht wancke / zweytens auch /
nn solches biß an das Loch abgebrannt / erlösche /
das / so in der Büchse übrig ist / nicht anzünde /
haden und Gefahr verursache / als meynen sie /
solche Art der Wachs-Leuchter besser seye als
/ weil aber solches Schieb-Blech auch nicht allzu
eb / ist unsers Erachtens wie das andere / zumal
nn solche Büchsen wie ins gemein zu geschehen
get / nur mit gemeinem Loht gelöhtet seynd; meh-

rers aber ist darauff zu halten/ und man vor Feu
Gefahr wegen solcher Wachs-stöcke sicherer/ w
man dergleichen Büchsen von starcken Eisen
meßingen Blechen machen/ und mit hartem Loht
sammen löhten läffet/ auch nicht so bloß hin auf
Tisch/ sondern etwan auf einen wolgebrannten Zie
stein setzet. Ferner gebraucht man auch das Wach
vielen andern Sachen/ als zum Exempel/ ein g
Wachs-Kitte zu machen: Man zerläßt ein pf
Wachs/ ein halb pfund gelbes Pech/ zwey loht
schlit under einander/ so ist die Kitte fertig. Man
braucht es auch/ daß man dadurch auf Kupffer
das wird also gemacht: Man nimmet des wei
Wachses drey loht/ zwey loht Asphalt / Mastix
loht/ dieses schmeltzt man zusammen/ druckt es d
ein Tüchlein / macht Zapffen darauß/ und bestre
damit die Bleche dünn/ wann sie warm seynd. D
nach macht man Bleyweiß mit Wasser an/ und ü
fährt den Grund/ damit man darauf schreiben kö
Zum stäten Haupt-Riß muß ein scharffer Griffel/
grob ist/ gebraucht werden; zum reinen aber scha
Nadeln. Wann das reine genug gefressen/ so n
man es mit Unschlit und Terpentin undereinander
schmelzt/ verstreichen/ und das grobe frisch essen las

Das Mett-sieden ist auch nicht auß der Obe
zu lassen / wie dann zu Basel folgendes öffters
annehmlich befunden worden: Man neme guten
nigs ein Maß/ Regenwasser acht Maß / koche
in einem kupffernen Kessel/ biß eine Maß eingesott
und verschaume es wol / hernach schütte man e
ein Fäßlein/ inzwischen koche man auch etliche ha
voll Hopffen in ein Säcklein gethan in Wasser/
schütte dieses zum vorigen/ und lasse es verjäsen. S
ches hatte des Fürsten von Radzivil Hofmeister

aſel angegeben. Andere thun Bertram oder Baſt-
oder Scharlach darzu. Die Pohlen thun/ wann
erkältet/ ſechs untzen Saurtäig oder Bier darein/
von ſoll es ſtarck jäſen und den Schaum außwerf-
chen/ darnach ein kleines Säcklein von Canél/
effer/ Imber/ Paradeißkörner/ Nägelein/ und
ckens ins Faß/ oder ſie werffen eine handvoll
lderbluſt darein/ ſtellen darnach das Faß viertzig
g lang an die Sonne; Im Winter aber ſetzen ſie
n den Keller. Solch Honigwaſſer iſt trefflich gut
das viertägige Fieber/ für allerley böſe Geſtalt
Perſonen/ für Siechtagen der Bruſt und Ge-
ns/ Huſten/ Enge/ Schlag/ Krampff und Gicht/
derlich ſo Roſmarin und Salbeyen darzu komen.
ſehr geſunder Huſten- und Schwindſuchts-
ett: Neñet der Blätter von Hyſſop/ Ehrenpreiß/
ff-lattich/ Scabioſen-blumen/ Wolgemuht jedes
handvoll/ Alant- und Huff-lattich-wurtzel jeder
y loht/ Fenchel- und Pimpernellen-wurtzel jeder
y loht/ Aenis und Fenchel jedes ein loht/ bindet
s gröblicht zerſtoſſen in ein Bündelein/ nemmet
n ein Maß Honig und acht Maß Brunnenwaſ-
kochet ſolches zuſammen ab/ und verſchaumet es/
get dann das Bündelein mit den Kräutern im
dt darein/ laſſet dieſes ferner mit einander ſieden
verſchaumen ſo lang/ biß ein friſches Ey darauf
vimmet/ ſeihet dieſen Tranck durch ein Tuch in ein
n-grünes Fäßlein/ und laſſet es alſo drey Tage ſte-
/ und verjäſen/ und wann er verjäſen/ ziehet ihn
in ander wol-gepichtes Faß ab/ und ſchlaget den
undten veſt zu/ leget das Faß in einen kalten
ller/ ſo habt ihr in drey Monat einen guten und
en obbeſagte Kranckheiten ſehr geſunden Nect.
in Hippocras wird auch davon alſo bereitet: Man

nemme Honig ein Maß mit Wein verschaumt/ Zi
met sechs loht/ Imber siben quintlein / Nägelein
loht/ Muscatnuß siben quintlein/ Pfeffer ein quin
rohten Wein fünff Maß/ alles under einander ge
schet/ laß ein paar Tage stehen / hernach *per manic*
Hippocr. geschüttet/ biß er lauter wird. Die Ital
ner/ und in der Provintz in Franckreich bereiten M
zipan auß Honig und Mandeln auf nachfolge
weise: Sie nemen drey pfund schönen weissen H
nig/ drey Eyerdotter / zerklopffens mit einander
einem höltzern Klüpffel in einem Becken oder Pfä
lein/ und thun solches so lang / biß es weiß wird
Milch/ stellen darnach das Pfännlein auf ein glü
Kolfeurlein / und rührens ohne Underlaß mit ein
Stöffel so lang/ biß daß er zimlich dick wird/ darn
schütten sie geschelte und gestossene süsse Mand
darzu / so viel/ daß es eine nohtwendige Dicke beko
me / weil der Täig noch warm ist/ schüttens endl
auß auf einen Marmelstein / oder sonst schöne gl
Tafel / und machen Marzipan darauß. Sol
Speise ist für die Schwindsüchtigen trefflich g
und machet den zähen Schleim wol außwerff
Wozu es auch die Poßierer und Formen-macher
brauchen/ ist bekandt/ indeme sie under geflossen gel
Wachs rein Bleyweiß und etwas Zinober misch
Das Pflaster *Galeni* auß Wachs in klarem Oel
lassen/ und verschaumt/ in frisch Wasser hernach
knettet/ biß es erhärtet/ heilet Eyßen/ Rohtlauff/
tzige Brüst/ harte Wartzen / und in Fiebern über
Brust geschlagen/ ziehet es die Hitz auß. In der roh
Ruhr ist ein *Secretum*, so man ein Pulver macht v
weissem geschabenem Wachs zwey quintlein/ Ma
ein quintlein / Zuckercandel ein loht / oder auch
rincke man das in einer warmen Brühe zerlass
Wach

chs/ so wird es erwächen/ zertheilen/ und die ver-
te Gedärme miltern und reinigen. Wann die
lch bey den Säug-ammen oder Müttern nicht
nnen soll/ gibt man ihnen zehen Wachs-körnlein
roß als Hirß- oder Linsen-körnlein ein. Den
zwierigen Husten zu stillen/ machet man vom
stoß einen Rauch/ und fängt ihn in dem Halß auf.
o wird auch endlich dem Wachs-öl eine überauß
htige Zertheilungs-Krafft zugeschrieben/ indem
wie auß der Erfahrung bekandt/ die härtesten
en Geschwäre und Bäulen/ so *ex Lympha conge-*
entstanden/ als/ die *Scirrhosische*/ Podagrische/
nerische seyn/ zu resolviren vermag/ auch Gicht-
chigen Gliedern wieder zu ihrer vorigen Bewe-
g verhilfft/ so dann gegen das schmertzhaffte
fftwehe dienet/ und die erfrorene Gliedmassen
der zu recht bringet/ daferrn man es fein warm
über schmieret/ und wol einreibet. Uber dieses soll
uch sehr gut seyn in *Prolidentia Ani* oder Abfall
Mast-darms/ und wider den Stein/ wann es
Scorpion-öl oder *Oleo Philosophorum* vermischet/
erlich wol warm *adhibiret* wird. Solte man es
in solchen Schäden gebrauchen wollen/ die vom
er entstanden/ so kan es füglich mit Eyer-Oel
nenget werden.

Das Achtzehende Capitel.

Von den Seiden-würmen.

Der Seiden-wurm/ so zwar mehr in Italien und Levante/ als aber in der Schweitz gepflanzet wird/ ist anfangs eine weisse Raupe/ welche so sie zu spinnen vorhat/ gelblicht/ eingeschrumpfet und etwas durchsichtig wird. Alsdann schlen-

ckelt er mit seinem Kopff herumb/ und lässet die S
den auß seinem Munde: darauff er in eine papi
Dutte gethan wird/ damit ihm die Arbeit desto l
ter werde. Die jenige Leute aber/ die sie in gar g
ser Menge haben/ pflegen Gesträuche von B
men/ daran sie spinnen sollen/ in ein besonder Gem
zu stellen. Wann nun die Spinnzeit vorhanden/
mancher Wurm keinen rechten Ort zu spinnen
det/ oder man ihn mit Speiß überladet/ so spinn
gar nicht/ sondern schrumpfft ein/ und wird ohne
spinst zu einem Dattelkern. Sonsten aber spinn
sehr embsig/ und ist so fleißig/ biß er sein völliges
vollführet/ welches ablang/ und entweder weiß/ g
und grünlicht ist. Wann es weiß ist/ so werden
vor seine underste runde Füßlein von gleicher F
gewesen seyn: ist es aber gelb/ so werden die F
auch so geschienen haben. Nach Vollführung
Bälckleins wird er zu einem Dattelkern/ welches
Schütteln rappelt/ da die Seiden abzuspinnen/
sten sie sich außbeissen/ und die Seide zum hasp
untüchtig wird. Solcher Dattel-kern verändert
in ein absonderlich Motten-Vögelein/ oder Pap
nem, wie solches in allen andern Raupen beobac
worden; und gleich wie jede Range eine beson
Art Vögelein gibt/ so geben die Seiden-würme
weisses Motten-vögelein/ welches einen halben
zu thun hat/ biß es deutliche und trockene Flügel
seine vollkommene Gestalt bekomme/ nach welche
sechs Füßlein/ zwey braune Hörner/ zwey bra
Aeuglein/ und vier weisse Flügel hat/ darinn bra
lechte Streiffen zu sehen seynd; die Indianische
seynd viel gröſſer und gantz bundt; das Männ
ist subtiler und kleiner als das Weiblein/ und hat
ſes einen dickeren/ das Männlein aber einen dünn

). So bald sie nun ihre Stärcke bekommen / so
ren sie sich und legen noch selbigen Tag/ oder den
g hernach und so fort etliche Tage gelb-runde
erlein/ wie die Hirschen-Körnlein/ und sterben als-
n die Vögelein. Auf jedem *Ovulo* oder Ey ist ein
nes Pünctlein/ welches bräunlicht scheint. Man
auch bald erkennen / ob etwas nutzbares von
en außschlieffen möchte; woferen sie eingefallen/
gedruckt oder wie leere Hülsen scheinen / so kom-
t nichts hervor/ dann sie seynd verdorben. Nach-
n man nun gern hätte / daß die neuen Seiden-
rmlein keinen Salat essen solten/ so hebt man sie
einem kalten / sonst aber an einem warmen Ort
f; oder man stellt sie an die Sonne / oder gar in
rme Stube / so kriechen die Würmlein auß den
neldten Pünctlein hervor / die sich selbst herauß
ssen. Die Zeit aber/ in was Monat diß geschehe/
nach jetzt-besagtem Bericht einzurichten / indem
wegen früh oder spat empfangener Hitze / entwe-
im Aprill oder Máy herauß kommen. So bald
außgekrochen / legt man ihnen Salat vor / und
egt man im Außbutzen/ und neue Speiß zu geben/
r subtil mit ihnen umbzugehen/ weilen sie gar zart
nd; dahero etliche Dauben-Federlein/ etliche Pen-
ein dazu nemen. Man muß ihnen auch keine nasse
lätter geben / dann so bald sie etwas faules oder
sses essen / werden sie erkrancken und gar ster-
n. Die Würmlein / so vier Tag alt / häuten sich/
orüber auch viel sterben. Ja wann die Zeit vor-
nden/ daß man ihnen die Maulbeer-Blätter gibt/
häuten sie sich abermal zu underschiedenen malen.
Wann ein Gewitter kommen wil / und es zu blitzen
ginnt/ so muß man sie zudecken/ sonst bekommen sie
e Gelbsucht/ worvon sie sterben. Besser ist es auch/

daß man ihnen die Blätter von rohten und weiß
Maulbeer-bäumen nicht under einander mische/d
wie man sagt/ sie also vollkomene Bälglein mach
Zu dem so essen sie auch die weisse Maulbeerblät
lieber/ dann von den rohten/ weilen jene subtiler u
süsser seynd. Wann er nun mit der neuen Sp
der Maulbeerblätter fleißig versorgt worden/ so w
er nach und nach grösser/ und komt endlich zu ei
solchen Grösse/ welche auß acht Gliedern bestehet/
deren jederseits schwartze Ringlein und zu letst n
zwey Fäslein seynd. Wann sie gleichsam durchsi
tig und hell werden/ fangen sie bald an zu spinn
werden hernach zum Dattel-kern/ und schicken/ w
oben gemeldet/ sich zu ihrer Veränderung/ durch w
che sie sich vermehren. Die von den Würmen
sponnene Bälglein werden von dem Frauenvolck a
abgehaspelt/ daß sie erstlich die öberste Block-seide
nemen / nachmalen viel zugleich in ein Becken
Wasser legen / welche alle nur einen Faden geb
Und dieses ist die rohe und natürliche Seide/ wel
nur weiß und gelb ist. Alle andere Farben seynd
färbt. Da dann ferner zu wissen/ daß wann das A
winden eines Häußleins zu End gehet/ dannoch al
zeit etwas übrig bleibet / das nicht kan abgehasp
werden/ welches dann die so genannte Floret-Sei
(als welche die Blumen / die feine Seiden aber
Frucht ist) abgibet; da auch zu wissen / daß man s
viel lieber / wo ferzn es nur thunlich erfunden wir
bemühe/ alle Seide auf den Haspel zu bringen / u
so wenig als möglich Floret mache: dann das Spi
ner-Lohn der Floret-Seiden laufft weit höher / a
was man für das Auffhaspeln gibet/ und doch ist d
Werth der Floret nur die Helffte der reinen Seid
Und über das muß sich ein Mensch wol angreiffen
wan

ann er inner der Zeit eines Tagwerckes ein Viertel
fund spinnen wolte: Nichts zu sagen/ daß der Fa-
n in diesem Gespinst fein plump außfallen wurde:
nn wo man die Fäden fein gleich und zarter spin-
n müßte/ so versichern wir/ daß die beste und ge-
windeste Seiden-Spinnerin mit sechs Loht des
gs nicht zu recht kommen würde. Ein guter Sei-
n-Winder aber vermag des Tags drey biß vier
trangen/ welche dem gemeinen Lauff nach ein jeder
indig gemacht werden/ und also wol 15. biß 16. mal
viel/ in seiner Gleichheit der Seiden/ abzuwinden.

ENDE des Dritten Buchs.

Schweitzerischen Hauß-Buchs
Vierter Theil
Von dem Hauß-Calender/
Was in dem vorheregelehrten
Rein- Feld- und Wiesen-Bau/ item
in Obs- Kraut- und Blumen-Garten/
auch in dem Vieh-halten/
In den XII. Monaten des Jahrs zu verrichten.

Das Erste Capitel.
Von den Arbeiten des Jenners.

BEy den alten Römern/ derer Magnificenz noch hin und wieder in der Schweitz/ zu Augst bey Basel/ Bruck im Ergöw/ Wifflisburg/ Genff/ &c. verspüret wird/ hatte man das Jahr vom *Martio* oder

Mertzen angefangen; solcher Anfang aber ist na
gehends verändert / und von dem ersten Jenner
nommen worden / wobey es seit langen Jahren v
blieben; Es heisset aber derselbe Januarius, von Ja
her / dem die Römer Göttliche Ehr bewiesen / und
zweyfachem Angesicht / das eine hinden / abgemahl
anzudeuten / daß er in das alte und neue Jahr
gleich sehe / welches etliche darfür halten / daß solch
von dem heiligen Ertzvatter Noah herkommen /
welcher in die alte und neue Welt gesehen.

I. In den Wein-Reben / die mehrentheils bey u
gestäbelt / lässet die grosse rauhe Kälte nicht viel
daß man in den Reben etwas arbeiten könne /
seye dañ 1. zun zeiten Herd und Bäu zu tragen / w
es aber in demselben etwan milt Wetter gibt / daß
Boden zimlich ertrocknet / mögen sich alsdann etli
haußliche Rebleut nicht mehr enthalten / dañ daß
2. anfahen schneiden / welches aber zu außgehende
Monat am besten fürzunemen / fürnemlich an
ten / da die Reben dem Schnitt nach gern gewinne
dann wann man also zeitlich schneidet / so trócknet d
Holtz auf den Schnitt / daß nachwerts / wann d
Safft darein komt / dasselbe desto weniger hera
rinnt / und alsdann den Augen keine Ungelegenh
mitbringet / in dem Gegentheil / wann man mit de
Schneiden zu lang verzeucht / an etlichen Orten
Reb

eben sehr greinen / darab die obersten und besten
igen zun zeiten schwartz und unnütz werden / wie
r. Rhagor dann dasselbe auch etwan mit Schaden
ahren. Sihe oben *L. I. C. II. p.* 24. Wann nun das
Wetter in diesem Monat also beschaffen / daß man
den Reben nichts fürnehmen könnte / so kan man
doch bey Hauß andere Arbeit verrichten / als Reb-
cken spalten / spitzen und beschneiden / darzu man in
seren Landen gemeinlich Tannenes Holtz braucht /
lches aber sehr ungleich beschaffen / dann etliches
ßt mit groben Jahren / und also nicht währhafft /
ndern der Fäulung underworffen / dasselbe soll man /
weit möglich / meyden / etliches dann ist mager und
n reinen Jahren / selbiges ist sonderlich dienstlich
d mit Nutz zu gebrauchen / weil dessen ein Rebstock
nger währet / als sonst der andern zween; man soll
er beyneben auch fleißig achtung geben auf die Be-
affenheit des Mons / dann obwol etliche schreiben /
ß es umb den Neuen am besten / so streitet doch
sselbe wider die natürlichen Ursachen / wie auch die
rfahrung selbs / massen es viel besser alsbald nach
m Wädel / wann der Mon etwas anfahet abnem-
en: Welches von denen / so die Beyel in Calender
zen / auch wol in obacht zu nemen / und daß in die-
n Fall nicht so viel auf die Zeichen als die Beschaf-
nheit des Mons zu sehen: Sonst in gemein / wann
s Safft schon in die Bäum kommen / ist alsdann
nicht mehr gut Bau-holtz zu fellen.

II. Zum Feld-Bau soll man 1. den alten Mist auf
e Felder und Wiesen führen / und auf Hauffen
lagen / unbesorgt umb den Mond / ob er die Hörner
chts oder lincks auffsetze / ob er sich gantz oder halb
ige. 2. Das Schneewasser so sich gesetzt und nicht
rt wil / auß der stätte den Weg weisen. Besser

aber

aber wird es durch geackerte Gräblein außgefüh
Am besten ists/ wann die Felder so zubereitet werd
daß sich nirgend mehr Wasser lagern kan/ als i
Feld haben soll/ ohne Gräben/ welche viel gutes
das beste Erdreich wegnemen. 3. Die Wege bess
Gehäge und Zäune außraumen/ bevestigen und
gäntzen. 4. Gibts die Kälte nach/ die Wasserläitun
in den Wiesen außbutzen.

III. Im Obs-Garten. 1. Mist führen: 2. W
fänge anschaffen/ und zum künfftigen pfropffen ei
tzen: 3. Kernen von allerhand gutem Kernobs steck
4. Wurm-nester abnemen. 5. Pfropffwachs bereit
6. der beygesetzten außländischen Bäumlein mit S
heitzen bey grossem Frost/ und zuweilen mit nöhtig
Befeuchten abwarten. Der Kellerhalß/ *Laureola*
lio deciduo, pfleget seine purpurfarbene Blumen
offenen Garten: *Laureola semper virens* aber se
grünliche Blumen im Winter-Gemache umb d
Zeit herauß zu treiben.

IV. In Kuchen-Garten. 1. Pflantzet oder stup
Erbsen in dem abnemmenden Mond/ allein wäic
sie noch nicht ein/ wegen der noch vorhandenen Kä
Hr. Steinkopff hat im Christmon gestupffet/ umb
probieren/ ob sie nicht erfrieren/ sie seynd ihm aber n
bekommen/ und haben schöne und volle Früchte
tragen. Viel begehen hierinn grosse Fehler/ wa
sie grosse Betthe voll zusammen stecken; vier Rey
in einem Land ist übrig genug. Sie werden gröss
wann man absonderliche Ringe hin und her im Gä
ten macht/ zehen oder zwölff Erbsen umb einen solch
Ring/ (etwan ein Schuh breit) stupfft/ und ein kl
nes Thännlein von vielen Aesten in die Mitte stec
daß sie sich mit ihren Fäden daran hencken können/
wachsen gar frech daran auff. Wann sie mehr a

Spann

pannen hoch/ so scharzet mithin etwas Grund dar-
alſo hatte er es in Straßburg geſehen/ ſie ſag-
ihm/ daß dieſes die Schäfen mercklich vergröſſere.
an kan alle Monat ſtupffen/ und dieſe gute Gar-
Frucht haben biß zum Winter. 2. Auf das Früh-
h kan man auch Lattich und Kreßig ſäen/ ꝛc.

V. Im Blumen-Garten: Was für Blumen
ſen Monat herfür kommen/ iſt oben im II. Buch
48. Cap. gemeldet worden. 1. Hauen/ Kärſt/ Jätt-
lein/ Schauffeln/ Sieb oder Reuteren/ Spriß-
nen/ Rechen/ Körb/ ꝛc. kan man zum Blumen-
rten zu Handen ſchaffen. 2. Und ſo man den freñ-
Gewächſen und Pomerantzen Kälte halben wär-
n muß/ ſoll man ſehen/ daß man der Sach nicht zu
thue. 3. Wañ man in trockenen Gewölbern Roſ-
rin und Blumen-ſtöcke hat/ zu ſehen/ daß ſie nicht
rieren oder ſchimmeln. 4. Wer frühe Anemonen und
Ranunculn haben wil/ der lege ſie jetzund ein/ ſo
ien ſie innerhalb zehen Wochen. 5. In dieſem und
genden Monat ſoll man bey leidlichem Wetter
länder/ Lauber-hütten und Spatzier-Gänge auß-
ſern/ und allerhand *Corpora* zuſamen flechten.

VI. In der Vieh-Zucht: 1. Soll man dem Vieh
Schafen das Futter mit Saltzwaſſer beſprengen.
Das Vieh warm halten/ und nicht zu kalt ſpeiſen
tráncken/ ihm gute linde Streue underbetthen/
nicht nur warten/ ſondern gleichſam auffwarten.
mmehr ſich der zweyfachen Fenſter bey Tags/ und
gedoppelten Läden und Thüren zu Nachts bedie-
. 3. Dañ nun ſoll Hauß und Stall und alles/ wo
s hinein- und hinauß-gehet/ eine doppelte Decke
eine doppelte Wand haben. 4. Ein finſterer
tall iſt jetzt des Viehes Kercker/ und ein kalter
tall deſſelben Peſt und Reſt. 5. Den Schweinen

wol

wol understreuen. Wer Sägspäne hat/ kan sie
nutzlich anbringen. Item diesem Thier warmes
tränck fürgeben. Warmes und nicht heisses/dañ
diesem bekommen sie leicht den Brand und Lung
sucht. 6. Den Schafen Erlenes Laub fürlegen/
Prob/ ob sie wol auf: dann die es nur überma
und nicht anbeissen/ werden als schadhafft an Lun
und Leber abgesöndert. 7. Das Vieh in warn
Tägen dann und wann auß den Ställen lassen/
es sich ergetze/ außlüfftige/ die Glieder erstrecke/ gel
bleibe/ und nicht krämpficht werde. 8. Die Zu
Kälber im letsten Viertheil schneiden lassen. 9.
der Fütterung sparsam umbgehen/ daß umb Se
stiani/ das ist/ die Helffte des Winters/ sie noch h
vorhanden seye. 10. Zu Ersparung des Futters
Winter die Schafe auf die gefrorene und mit kein
Schnee überzogene Saat treiben.

Das Zweyte Capitel.

Von den Arbeiten des Hornungs

DEr Februarius (von *februare*, reinigen/ s
beren/ weilen die Natur durch Fieber/ Po
gram/ &c. sich im Menschen zu reinigen pfle
wie dann auch zu Rom dem *Februo* oder *Plutoni*
brennenden Wachs-Liechteren geopfferet wurde/
mit der verstorbenen Seele/ so in des *Februi* Gew
Ruhe bekomen und gereiniget wurden) wird Teut
Hornung genannt/ von einem alten Fränckisch
Wort Hornig/ das ist/ Schäbig/ Krätzig/ von
gen daß in solcher Zeit das Vieh etwan räudig wi
wie dann auch das gemeine Schweitzerische La
Volck mehr Hornig als Hornung *pronuncirt*:
hat gemeiniglich nur XXVIII. Tag/ weilen ihm ei
geno

nommen / und dem Kayser *Augusto* zu Ehren in den
gsimonat gesetzet worden / damit er an der Zahl
n Heumonat / der von *Julio Cæsare* JULIUS genen-
worden / gleich werden möchte / da sonst zuvor die-
Quintilis, der ander aber *Sextilis* der Zahl nach
dem *Martio* an zu rechnen / geheissen. Wann es
r ein Schalt-Jahr gibt / so bekomt der Hornung
IX. Tag / dieser übrige Tag wird eingesetzt auf
24. und komt alsdann im alten Calender St.
atthias auf den 25. und also umb ein Tag besser
her / weil sonst in einem gemeinen Jahr er allezeit
den 24. fallt.

. Im Reb-Bau haben die Rebleut an dem Ne-
burger- und Bieler-See einen alten Gebrauch
Gewohnheit / daß sie St. Blasii Tag / welches ist
dritte Tag Hornung *st. v.* fleißig warnemen / daß
nn derselbe und der Marckt / so alsdann an dem
en Ort fürüber / sie es gemeinlich darfür halten /
die rechte Zeit herbey kommen / in den Reben an-
en 1. zu schneiden / und zwar wañ man diese Sach
t betrachten wil / wird es sich in diesen unseren
hweitzerischen und andern angrentzenden Landen
Wahrheit also befinden / so fer2 die Witterung die-
Arbeit nicht zu sehr zuwider seye. Dieselbe soll nun
Leuten verrichtet werden / die nicht nur einer / son-
mehr Gattungen Reben gute Erfahrenheit ha-
ben /

ben/ weil hieran viel mehr/ als sonst etliche vermey
möchten/ gelegen; was nun hierbey in fleißige ob
zu neñen/ davon ist schon im I. Buch genug disc
worden/ alwo sich der günstige Leser guten Beri
zu erholen hat; Sonst soll man diese Arbeit nicht
neñen/ wann es noch zu Nacht dergestalt gefri
daß der Boden des Tags nicht ertrocknen mag/
solches den Reben nicht wol bekoñt/ sondern ist
ser/ daß man damit biß auf bessere Gelegenheit a
halte/ oder doch daß man etwan biß umb zehen U
oder länger/ nach Beschaffenheit des Wetters/ da
Verzug habe. 2. Wann dann einer etwan a
nem Ort neue Reben pflantzen wolte/ da er den
den vor dem Winter auffbrechen/ säubern und z
reiten lassen / kan man alsdann die abgehauenen
sten Rebschoß oder Kappen durch hierzu verstän
Leute auffleſen und zurüsten lassen / damit sie o
langen Verzug fein ordenlich gesetzt werden/ dan
mehr man sich damit befürdert/ je besser es auch
weil sie von der noch währenden Winter-Feuchte
Wachsen nicht wenig angetrieben werden/ an
waß man etwas lang damit verzeucht/ sie ihre N
rung wegen der bald darauff folgenden Hitz desto
niger bekommen und behalten mögen. 3. Ebenn
sig kan alsdann das Gruben und Einlegen der R
stöcken/ wann der Boden nicht zu naß/ mit Nutz
genoñen werden/ jedoch daß man keinen Stock
lege/ es werde daß etwas alten Mists/ guten Sch
Grunds/ oder von Hörnern in die Gruben geth
wann aber alle dergleichen Mittel fehlen wolten/
man der Sach noch in andere Weg zu hülff koñ
in dem daß wann an einem Ort der Lätt zu sehr ü
trifft/ man etwas guten Griens in die Gruben th
oder da zu viel mager Sand vorhanden / man

Man

angel mit dem Lätt ersetze/ welches/ da es mit Fleiß
raucht wird/ ein sehr nutzlich Ding ist/ und dem
ern zun Zeiten nicht viel vorgibt. 4. Es begibt
aber auch offtmalen im Hornung/ daß der Bo-
noch also starck gefriert/ daß man die angedeuten
erck nicht kömlich verzichten kan/ damit nun nichts
saumt werde/ soll man inzwischen andere Arbeit
nemmen/ als Herd oder Bau tragen/ item die
kurlein/ da deren vorhanden/ von beschwärlichem
und entladen/ und denselben etwan an mangel-
ste Ort tragen/ sonst da die Werck häuffig auf
nder kommen solten/ dieselben nachwerts desto
iger zu rechter Zeit und nach Nohtdurfft verzich-
verden könnten. 5. Und obwol etliche den Mer-
nicht erwarten mögen/ sondern im Hornung an-
n hacken/ so können wir doch demselben nicht
Beyfall thun/ weil der Boden alsdann gemein-
noch zu naß/ und also ungeschlacht darab wird.
möchte aber der Jahr-gang sich dergestalt befür-
n/ und die Erd ertrocknen/ daß ein solches Werck
Nutz könnte fürgenomen und verzichtet werden/
iesem Fall wir es nicht für ungut geben wurden.
I. Im Feld- und Wiesen-Bau soll man 1. zu End
es Monats im letsten Viertheil/ ehe der Safft gar
ie Aeste auffsteiget/ die Weiden und Sarbollen
neln/ daß also wachsen sie bald wieder nach. 2. Die
g-Weiden mit dem undern Theil ins Wasser ste-
/ und nachdem sie etliche Tage darinn gestanden/
etzen im wachsenden Mond. 3. Sich zum pflü-
und ackern schicken/ Erbsen/ Wicken/ Linsen/
ommer-Getraide/ Rocken/ Weitzen/ Gersten/ Ha-
n bey stillem Wetter säen. 4. Mist auf die Fel-
und Wiesen führen und außbreiten. 5. Felder
ern. 6. Das auf denen besäeten Aeckern stehende

Wasser abläiten. 7. Gehäge und Zäune setzen
außbessern / auch Brücken / Wege und Gräben
neuern. 8. Untragbare und dürre Flecken in
Wiesen umbreissen / gilt gleich durch Hauen
Pflug; die gröbsten und meisten Steine / Toff
(auch wol theils untüchtigen Läim / so man w
behöriger anderwertiger Nohtdurfft absöndern
ches zumal der Zeit überauß recht thut / so man
hernach zu bauen gedencket / da mit einer Müh
Arbeiten verzichtet werden) so dann die Lucken
lich mit Sand außfüllen / und wieder ein- und a
mal kreutzweiß überhacken oder überackern: J
Platz gegen den anderen Theilen des Ackers
tieff / so ists gut / so man wieder Sand / oder
Gassen-Schorzeten / oder beydes under einand
menget / als viel man wil (dann man kan hier
Guten nicht zu viel thun) darauff her führet / und
der underhacket oder einackert. Dañ muß man
der Hauen / oder Egen / oder dem Rechen / wie
am leichtesten dazu koñt / eingleichen. Weiter
oder besser Klee-Samen / darein gepülvertes
Holtz gemischet mit einem Sieb / oder sonst frey
streuen: Weiter abgetrockneten und mit zermalm
Kohlen / die ohne das drunder seynd / vermi
Laug-Aschen durch ein Sieb darüber fallen l
Wer es hat / mischet auch under die Asche gestos
und gepülverten Hüner- und Dauben-Mist / e
ein wenig undergeeget seyn. Auf solche Art wir
les auf einmal gut und dauerhafft gemacht.
Dung aber und Laug-Aschen auf unfruchtbare
und spröte Wiesen-Flecke außstreuen / ist ein w
besser als vergebens gearbeitet / zumal wo keine
serung hinkommet. Ist bald geschehen / muß
vergehen. Jenes aber hält lang / lang / und wi

Ba

auren sagen/ sein Lebenlang. 9. Blauen und an-
en Lätt/ der nach vorhin gethaner Prob viel Graß
d sonderlich Klee wachsen machet/ auf die Wiesen
ren. 10. Steine/ Holtz und Lätt zur Ziegel-hüt-
anschaffen. 11. Diesen Monat hindurch öffters
in den Mertz hinein die Ameiß-Hauffen bey feuch-
n und kaltem Wetter früh oder abends/ wann die
onne gewichen/ mit Stösseln oder Schlägeln vest
d steiff zusammen stossen und einstampffen; Das
t ihnen den Rest.

III. Im Obs-Garten. 1. Wann sich das Wet-
darzu bequemet/ fahet man an wiederumb pflan-
n/ und den Bäumen raht schaffen; und wañ man
dem Winter versaumet hätte/ oder es sonst nicht
legenheit gehabt/ den Bäumen auffzuträchen und
ulegen/ ist jetzund vonnöhten sich damit zu befür-
en und den Mangel zu ersetzen/ dann wann man
nit etwas zu lang hinauß verzeucht/ die darauff
gende Hitz die Würckung mercklich verhindert/ an
tt wann die Arbeit noch schier in Winter komt/ der
dboden desto mehr Nahrung davon empfahen/
d dieselbe den Bäumen mittheilen mag/ das aber
ht beschehe/ wann die Hitze zu bald darauff erfol-
n solt. 2. Ist auch in diesem Monat/ wann sich
Jahrgang umb etwas befürdert/ eine bequeme
it und Gelegenheit Stein-Obs zu zweigen/ und
derlich was zeitlich außschlägt/ als da seynd Ba-
en/ Mirabellen/ und andere dergleichen Gattun-
n; Fürnemlich aber ist der Außgang dieses Mo-
ts hierzu zu gebrauchen/ weil alsdann die zu sehr
arffen Lüfft/ so bey dem Zweigen zu vermeyden/
on guten theils nachgelassen/ dañ alle guten Pflan-
r der Meynung/ daß bey einem unnatürlichen kal-
n Nord- und Beiß-wind das Zweigen mit Nutzen

nicht anzustellen sey/ als welcher die Stämmen
Schoß mercklich außtröcknet/ als daß es viel b
und nutzlicher in solchem Fall noch länger damit
zuhalten/ als sich dergestalt unzeitig zu befürde
3. So wollen auch an etwas warmen Orten
angedeutete frühe außschlahende Bäume/ und n
denselben die Mandel- und Pfersich-bäume zei
versetzet seyn/ darzu dann dieser Monat/ wann
das Wetter wol anstellt/ viel dienstlicher und b
als die Herbst-Zeit/ jedoch daß man sich damit be
dere/ ehe das Safft in die Stämmen koͤmt/ und
anfahen außschlagen/ weil sie nachwerts nimme
wol wachsen und zunehmen als zuvor/ ja zun Zei
wann man damit zu lang auffhaltet und verzeu
gar dahinden bleiben/ wegen darauff folgender K
so ihnen die Nahrung zu sehr benimt.

IV. Im Kuchen-Garten gehet 1. das Säen/
derbar in Mistbetthern/ von statten/ sonderlich in
ner warmen Mittags-Seite/ da sich die Sonne
leget/ zu Rettig/ Salat/ Kreßig/ Selering und
gleichen bereiten/ und wann der Samen darinn/
so lang der Frost anhält/ des Nachts mit Str
Decken beschirmen und erwärmen. 2. Hüner-
Sauben-Mist in den Garten bringen/ und das E
reich/ so bald es Gefrierens oder der Näsſe wegen
kan/ umbstechen. 3. Kabiskraut oder Pflantzen u
Matthiä oder Faßnacht auf einen im Herbst umb
rissenen/ geebneten und mit Hüner-koht gedung
Boden säen. Wanns gefreurt/ wil der Kabis-sa
mit Hüner-koht überstreuet seyn. 4. Den Gar
fein rein außsäubern und butzen/ da anderst das W
ter nicht zuwider. St. Johans-träublein/ Rosenst
den/ Kräuselbeere und allerhand andere junge Brut/
man Kälte halber ins Erdreich kan/ versetzen. 5. J
gem

ein aber die übersich treibende und zum Samen-
gen gehörige Gewächse im zunehmenden und vollen/
underſich bohrende aber als Rettich/ Rüben und
ort im abnehmenden und auffs längſte im neuen
nde ſtecken und ſäen; Dieſen aber die Erde tieff
bgraben/ ſo wachſen ſie verwunderlich. Und wei-
6. der Rabis-Samen die Kälte nicht viel achtet/ ſo
uet ihr/ daß ihr ihn/ wo möglich/ bey zeiten in die
e bringet/ damit ihr ihn auffs längſte im Mäyen
ſetzen könnet. Setzlinge über den Winter zu ha-
/ ſäet ihn im Herbſtmonat. Viel ſäen ihn vors
e mal mitten im Mertzen; Thut was ihr wellet.
e alten Gärtner wollen doch/ daß man ihn früher
umb St. Peter Stulfeyr ſäen ſolle. Die Straß-
ger ſäen und ſetzen ihn drey Tag vor und drey Tag
h dem Neumond/ in der Waag. Hr. Steinkopff
dem gemeinen Wahn nach ihn im Stier verſetzet/
) ſehr wol gemiſtet/ aber nicht allzu ſchöne Häup-
bekomen. Im Neubruch oder neuen Grund wird
ſehr wol gedeyen. 7. Carteſiol/ Melonen/ Cucu-
rn Burtzel-Lattich/ laſſen ſich wol auch ſäen/ wol-
aber noch veſt bedeckt ſeyn/ und wann noch ſtarcke
lte einfällt/ hilfft auch das Decken (auſſer dem
iſt-betth) nichts. 8. Der Mangold förchtet keine
ilte/ wird dahero füglich auch in dem Hornung ge-
t im abnehmenden Mond/ und wann er ohngefehr
)s Blätter bekommen/ verſetzet. So wollen auch
ht in groſſe Betther viel zuſammen/ ſondern nur
o Zeileten zuſammen/ und gar weit von einander
ſetzt ſeyn. Sollen wol gemiſtet/ offt umb ſie ge-
ckelt/ und ihnen mit öffterm Begieſſen zugeſprochen
rden. Man ſoll ſie zum Gebrauch unden her/ und
ar die Stirtzel auf die Seiten gezogen/ abblatten:
Hingegen die Gieſe/ ſo eine Gattung des Man-

golds ist / auch gleiche Abwartung erfordert / w
zum Gebrauch auf dem Boden abgeschnitten / wo
set immerdar näher / und kan man jederzeit frisch
junges Kraut haben. Beyderley Gattungen kön
auch über den Winter gesäet / und Frühlings bey
ten versetzt werden. Es ist ein grosser Underscheid
der dem Mangold / der eine läßt sich nicht / oder d
schwerlich / über den Winter in offenem Gar
durchbringen / einer wächst hoch und glatt mit schr
len / ein anderer aber krauß und niederträchtiger
weissen breiten Stirtzeln / und ist leicht durch
Winter zu bringen. Greiffet zu welchem ihr wol
ich meines theils schaue in allen Garten-Gewäch
auf die besten Arten / sie brauchen nicht mehr / bißn
ken nicht so viel Abwartung als aber die schlimme
10. Die Zwiebeln scheuen gar keine Kälte / wie h
sie auch sey / werden dahero füglich gesäet / so b
man nur ins Erdreich kommen kan / vermischet
Samen mit Asche. Ohnlängst hat mir ein wol
fahrener Gärtner gesagt / er säe ihn / wann der Mo
am schwächsten sey / und weisete mir seine Zwiebe
ob deren Grösse ich mich mußte verwundern. De
gibt auch ein anderer Beyfall / wollend / daß man
eben in der Stunde / wann der Mond neu werde / a
in dem Mertzen-Neuen säen solle; Da habt ihr
auch die Wahl. Man versetzt sie / wann sie einer E
sen groß seynd / aber nicht tieff / umb Jacobi tritt m
das Kraut nieder. Zu Ende des Augstmonats / a
ihrer Zeitigung / nimt man sie dann auß dem Bode
11. Die Winter-Zwiebeln so dünn und ohne Köp
seynd / haben eine gantz andere Natur / lieben d
Winter mehr als den Soñer / daher sie auch den N
men haben / können beyseits in Garten gesäet werde
da sie können stehen bleiben / daß sie besamen sich selb
un

dienet der Küche zu jederzeit wol. 12. Schalo-
ist ein Mittel zwischen Zwiebeln und Knoblauch/
t so scharff als dieser/ und viel edler; und doch
etwas räser als die Zwiebeln. Wird in gutem
nd durch seine Zehenlein in rechter Weite fort-
lantzet/ ist wegen seines angenehmen Geschmacks
ger Zeit in der Herren Küchen viel währter/ als
Knoblauch. 13. Des Knoblauchs Pflantzung
emein/zwey Finger tieff und vier weit stupfft man
e Zehen von einander. Er liebet zu dürrer Zeit
offen zu werden/und dannoch kein feißt noch feuch-
Erdreich. Wil man daß er seine übermäßige
härffe verliere/ solle man ihn zween Tage/ ehe er
eckt wird/ in frische Milch einlegen/ im abnemen-
Liecht pflantzen/ umb St. Peter Stulfeyr und
b St. Peter Paul knüpffen/ so dann umb St.
ter im Augstmonat im letsten Viertel des Mons
i dem Boden nemen. Wann er außgenommen/
d er an der Sonne getröcknet/hernach auf Stroh
egt/oder auffgehenckt/zum Gebrauch aufbehalten.
. Peterlein oder Petersilgen ist der nutzlichsten
arten kräutern eins/wird auch bey zeiten/und zwar
Vollmond gesäet. Ist zweyerley/ gefült krauser
d auch schlechter. Doch hat dieser die vornehmere
Wurtzel als der krause. Es ist besser/ daß er zum
auß-Brauch abgeschnitten/ alsdann außgerissen
erde. 15. Pasteneyen haben gleiche Pflantzung/im
Vollmond/ da ist nur die Wurtzel gut; gleich wie
ich die gelbe Rüblein. 16. Randen stupffen sich
n abnemendem Mond in gutes mürbes Erdreich.
7. Cicorien/ man kan auch den Samen von wilden
Stöcken nemen/ welcher/ wann er in gutes Erdreich
imt/ auch sehr gut im Garten thut/ braucht keiner
nderbaren Abwartung. Kraut und Wurtzel wer-

den über Winter auß und zu Salat in den Kelle
Sand gesetzt. Sie säen sich/ so bald man in die
den kan / im letsten Monds-Viertel / gleich wie
Artifisi und Scorzonera/ davon oben p. 489.

V. Im Blumen-Garten/ was herfür komt/ist
II. Buch Cap. 48. zu sehen. Auch seynd Galeri
Bindwerck und Bögen in den Gärten zuzurich
und außzubessern. Item/ etliche Anemonen einleg
so kriegt man in ein paar Monaten Blumen etr
früher/ als sonst.

VI. In der Vieh-Zucht soll man 1. schöne Sp
ferckel/ welche der Zeit/ vorab bey wachsendem Mo
fallen/ auffziehen / und ihnen/ damit sie bald wach
und der Milch vergessen/ anfangs Brot und Gers
fürwerffen. 2. So wol des Sungs als des Vie
halber demselben fleißig understreuen/ zu Zeiten Th
riack auf Brot gestrichen geben/ und die Ställe w
warm halten. 3. Zucht-Kälber / weil sie noch s
gen im letsten Viertheil ; und Schweine im alt
Mond / da die gröste Kälte vorbey / schneiden lass
4. Die Schafe nun nicht mehr auf die Saat treib
5. Das geschnittene Stroh / wo man wenig H
hat / zuweilen mit Saltzwasser / gleich wann ma
fürgibt/ anfeuchten.

Das Dritte Capitel.

Von den Arbeiten des Mertzens.

MErtz/ Martius, wird also von dem Kriegsgo
Marte genennet / weil nemlich *Romulus* diese
Monat dem *Marti*, welchen die Römer fü
einen Vatter gehalten/ zugeeignet/ von deme derselb
dannenher den Namen *Martius* bekommen.

I. In

. Im Reb-Bau gehen die Geschäfft häuffig an/
em der Rebmann keines so bald verzichten kan/
anderes / wann das Wetter dienstlich / wil auch
an seyn/ 1. zum Anfang continuiret noch das
neiden der Reben/ weil sich nicht bald ein Hor-
g so wol haltet / daß dem Mertzen davon nichts
leibe / so komt es auch vielmalen darzu/ daß der
ertz des Wetters halb also beschaffen / daß man
o länger damit zu thun bekomme/ welches dann
anderen darauff folgenden Werck mercklich ver-
dert und verspätet / massen es sehr nutzlich / daß
n das gute Wetter wol anlege / und sich so weit
glich befürdere/auf daß also nichts versaumet/ son-
n ein jedes Werck zu rechter Zeit verzichtet werde.
Wann man dann in dem vorgehenden Monat
Bau und Grund tragen nicht vollkommen fertig
rden mögen/ ist vonnöhten/ daß man sich mit dem-
en auch befürdere/ und sonderlich an solchen Ta-
/ wann die Witterung zu anderer Arbeit minder
nstlich / wie sich dann dasselbe offtmalen begibt.
soll aber das Tragen des Baus und Grunds also
gestellt / daß solches vor dem Hacken vollkommen
richtet werde / weil es nach demselben nicht mehr
it / wie aber mit dem Einlegen der Stöcken / wel-
s alsdann noch wol beschehen kan/ gestalten diese
beit des Mist- und Herd-tragens dem Gruben der

Stöcken nohtwendig vorgehen muß. 3. Nach
richtem Schneiden und Bau-tragen ist gut/daß
das Einlegen gestracks an die Hand nemme /
also die Arbeit/ wo möglich/ vor dem Hacken ver
te/ damit durch dasselbe der Boden fein wieder
verebnet werde/ sonst wann es darnach beschiehe
het es alsdann sehr unlustig auß. Dieses Einl
soll zum Anfang an trockenen Orten angestellt
den/ weil alsdann die Erde von dem vergange
Winter noch etwas feucht ist/ auf daß man mit
Arbeit desto besser fortkommen könne; es soll
kein Stock eingelegt werden/ man thue dann et
von wol-gefaultem Mist/ Schaf-hörnern / oder
tem Schorz-grund in die Gruben / wie dann d
im vorgehenden Monat auch schon gedacht wor
zu den eingelegten Reben soll man alsbald Ste
schlagen / und die Schoß daran hefften / die Bä
aber nicht zu hart anziehen / weil sie es in dieser
Jugend noch nicht wol erleiden mögen. 4. Auf
Gruben folget alsbald das Hacken/ an welchem
mehr gelegen als aber etliche darauff halten / daß
Rhagor selbst auß Erfahrenheit diß erlernet / daß
wol tiefes und sauberes Hacken ohne Mist anle
gemeinlich besser und nutzlicher gewesen als aber
schlechtes/ darzu Bau kommen/ massen ein jeder
Herz fleißig darnach trachten solle / daß seine Re
mit getreuen starcken Männern recht gehacket
den; es seynd diese Wort Getreu und Starck n
vergebens zusammen gesetzt/ weilen deren keines
sich selbs und allein genugsam/ sondern beyde zugl
nohtwendig erfordert werden / weil diese Arbeit
vorderst starcke Leute haben wil / wann sie aber n
in Treuen verzichtet wird/ mag alsdann diese S
cke nicht grossen Nutzen schaffen; und hinwieder
we

n einer gleich in Treuen seine Arbeit verrichten
de / aber mit genugsamen Leibs-Kräfften nicht
ehen/ wird derselbe wenig namhafftes außrichten
nen. Das Hacken erstrecket sich gemeinlich biß zu
gehendem Mertzen/ länger es nicht nutz und gut/
urde dann der widerwärtige Jahrgang dasselbe
t zugeben/ sonst da man zu lang damit verzeucht/
die Reben anfahen drucken/ werden alsdann die
gen leichtlich abgeschlagen/welches zu mercklichem
haden und Nachtheil gereicht.

I. Im Feld-Bau soll man im Neumond 1. aller-
d Aecker wol zurichten / und jeden nach seiner Art
ürden. 2. Den auß denen Widen und Schwem-
außgeschlagenen und einige Zeit verlegenen erd-
ten Schlier auf Pflantzbetther/ Gärten/Wiesen/
antz-Felder vertheilen. Ist eine *Quint-Essenz* des
ngs. 3. Die Haber-saat/ so ferrn es die Nässe
Feldes zuläßt / beschleunigen / etwan acht Tage
h dem Neuen/oder im alten Mond; Dann in die-
wird der Haber (glaubt man) reicher an Körne-
/ geringer am Stroh; Komt die Saat erst im
rill hinauß/ so gibt sie weniger an Körnern/ mehr
Stroh. 4. Im alten Mond/ nachdem sich die
Witterung und der Erdboden anläßt / Sommer-
rsten und Sommer-Korn/ auch Sommer-Wätzen
ßäen. 5. Die eilffte Woche nach Weihnachten
l der Pflug im Felde gehen. 6. Wo ferrn nicht
van eine alte hergebrachte Gewohnheit verhinder-
/ den Schaf- und Vieh-Trieb in Forst und Ge-
ge/ den Geiß- und Ziegen-Trieb dahin schlechthin
rbieten. 7. Die noch überbliebene Weiden stüm-
eln / und Satz-weiden stossen. 8. Stäud stutzen
d stecken. 9. Im wachsenden Mond lebendige
kune und Gehäge machen. 10. Junge Weiden/

wann

wann sie vorhero im Wasser mit dem undern
gestanden und außgeschlagen / im Neumond s
11. Weiden-rinden zu Peltz-bändern abschelen
heimbringen. 12. Erbsen und Linsen säen im le
Viertheil drey Tage vor dem Neuen / so blühe
bald ab. 13. Die Zäune/Gatterwerck/Wege/
cken/ Stege machen und außbessern / im fall es
hieher verblieben. 14. Die Bau-Felder verwa
auch zusehen/ daß niemand über Wiesen und F
fahre/ noch neue Durchfuhren mache. 15. Rü
äcker und Kraut-felder dungen / zurüsten und
umbackern; Kan/wann es die Zeit zuläßt/auch
im Neumond geschehen. 16. Das Wasser vo
Winter-saat abläiten. 17. Die Wiesen absäub
mit der Sense übergehen und hobeln/ die S
hauffen davon abstossen / und Holder-zweige hi
stossen. 18. Das dürre über Winter stehend ge
bene Graß mit einer angezündeten Strohfackel ü
brennen und sengen. Ist besser/ als die nächst vor
gehende Manier. Wächset sehr gut Graß darn
19. Die Wässerung auf die Wiesen leiten / und
Wässerung Gräben machen: Wasserwehren zu
ten: Dämme außraumen und bessern. 20. Gär
Wiesen/Gräben/ꝛc. außraumen.

III. Im Obs-Garten. Es begibt sich 1. d
malen/daß im Hornung wegen der noch währen
Kälte mit dem Baum-pflantzen wenig kan fü
nommen werden/ wann es nun darzu komt / ka
alsdann in dem Mertzen ersetzet werden/ und ist z
Anfang die rechte Zeit / sonderlich in etwas ka
Landen/und wann der Jahrgang etwas spat / m
cherley Stein-Obs in den Spalt zu zweigen / w
ches etwas nach dem Neumon am besten; es so
aber die Schoß/ wo möglich/ etwas Tagen dar
gebroc

rochen worden seyn/ sonst soll diß Zweigen/ wann
Safft in die Stämmen kommen/ nicht mehr ge-
ucht werden. 2. Eine gleiche Beschaffenheit hat
uch mit dem Schräpffen der Bäumen/ dann sol-
auch nohtwendig muß fürgenommen werden/
das Safft darein komme/ weil sonst dasselbe sich
ch den Riß herfür lasset/ daß die Rinden/ wann
Hitz darein komt/ sich alsdañ von dem Holtz sche-
und loß wird/ welches zu grossem Nachtheil/ ja
Zeiten zu gäntzlichem Verdärben gereicht; wann
r das Schräpffen vor dem/ daß Safft in die
tämmen kommen/ gebraucht wird/ hat es alsdann
solche Gefahr. Es läßt sich zwar die Rinden im
achsen umb etwas von einander/ wird aber von
Holtz nicht ledig/ sondern bleibt am selben/ und
chst eine lustige junge Rinde entzwischen herfür/
also der Stam̃ davon mächtig zunimt. 3. Dar-
h ist es sehr gut/ wann man etwan junge Bäum-
oder Stämme hat/ die man zu versetzen begehrt/
man sich damit befürdere/ ehe die Wärme etwas
rck anfahet einbrechen/ als welche ihnen am wurtz-
verhinderlich. So ist auch auf das fleißige ach-
g zu geben/ daß man keinen Baum auß einem in
schlechtes Erdreich versetze; da es aber anderst
ht seyn könnte/ soll man dem versetzten Bäumlein
t gutem altem Mist oder Schorz-grund zu hülff
nmen/ damit es am Wachsen desto besser zuneme
ge/ sonst ist der undergehende Mon zu dem Verse-
für den auffgehenden zu erwehlen/ weilen er zum
nwurtzlen dienstlich ist. 3. Sonst ist weiters im
ertzen die beste Gelegenheit die Bäum zu erhauen
d säuberen/ fürnemlich für etwas kalte Länder; die
uemste Zeit ist alsbald nach dem Wädel für alte
nemende Bäume/ dann durch diß Mittel beginnet
das

das abgehauene Ort desto weniger zu faulen. E
zwar etliche der Meynung / daß es in wachse
Mond durchauß und ohne Underscheid am beste
bezeugen aber damit / daß sie in dergleichen S
nicht am besten erfahren / weil allezeit zwischen
gen und alten Bäumen ein Underscheid zu h
Sonst was junge Bäum seynd / kan diß We
zunemmenden Mond mit Nutz fürgenomen w
jedoch nicht gar zu nahe dem Neuen / und daß
nicht zu lang damit auffhalte / dann wann si
Jahrgang befürdert / werden die Bollen / dara
Blust komt / alsbald groß / daß es alsdann
Schaden nicht mehr kan verzichtet werden /
doch die Bäum-Raumer zu zeiten nicht viel
nemen / wann sie nur etwas damit gewinnen kö
hierauff nun der Grund-Herr fleißige achtung
soll / damit seine Bäum nicht etwan Schade
pfahen. 4. Zu außgehendem Monat begibt si
rechte Zeit zu dem andern Pfropffen / nemlich
Rinden für Kern-Obs / sonderlich wann die S
men etwas groß / als welche zum Zweigen in S
weniger bequem / weilen sie die Schoß zu hart
cken; man soll sich auch befleissen / daß man nic
warte biß das Safft vollkommen in die Stäm
kommen / sondern alsbald dessen so viel vorha
daß die Rinde sich genugsam von dem Holtz sc
laßt / soll man mit der Sach fürfahren; wann
nachwerts das Safft zunimt / gibt es den auffg
ten Schossen desto bessere Nahrung / und also
Wachsen eine treffliche Befürderung; sonst n
das Safft vollkommen in die Stämme komme
ist alsdann der Nachdruck nicht mehr so kräfftig /
haben hiemit die Schosse eine schlechte geringe N
rung / daß sie desto weniger zunemen mögen. 5.

nt auch offtmalen darzu/ daß zu Herbst-zeit/ wann
s Laub nicht gern von Bäumen fallt/ daß etwan
ch viel Blätter daran hangend bleiben / under de-
n etliche nachwerts zusamen wicklen/ und über den
Jinter außharzen / in denselben gibt es auf den
ühling Nester/ und ein schwartzer Samen/ wie rei-
s Büchsen-pulver / darauß endlich eine grosse An-
hl Graßwürm oder Raupen wachsen / zu grossem
chaden und Verdärben der grünenden Bäumen.
uf dergleichen hangende Blätter soll man nun in
esem Monat fleißig achtung geben / daß man sie
nweg schaffe / und/ wo möglich/ keines bleiben lasse/
d da etliche zu weit hinauß an den Aesten wären/
n man dieselben mit einem Schoßmesser abhauen
d hinweg nemmen.

IV. Im Buchen-Garten. In diesem Monat/
nd zwar 1. in Mitten des Mertzens/ wann sich nur
n warmer Tag blicken läßt / wil alles im Garten
beiten/ es sey auch der Mond beschaffen wie er wolle.
Es laßt sich zwar wol säen/ aber auch auf den obge-
hriebenen Bericht achten. Darumb dann soll man
lerley Lattich/ diß verstehet sich von denen/ so man
ndet/ als Passauer gemein und Passauer-Kabis-
der Muscheln-Lattich/ Boloneser/ wie auch köpfle-
r/ grün / weiß und rohte/ klein und grosser Salat
ien/ und also alle Monat continuiren; auch zu End
ieses Monats stupffet man Cardonen / und säet
an Selering. 3. Meerättig wird von den oberen
Schößlingen / oder Keimen gesetzet / wie auch die
uckerwürtzlein. 4. Spargen werden in abnemen-
em Mond auß dem Samen / geschwinder aber von
en Wurtzeln in den präparirten Boden gesetzt / da
an zuvor die Erde zween schuh hoch gegraben/ Geiß-
örner und Kühmist in die Grube gethan/ und wieder

gute

gute Erde darauff / hernach verspreitet man die
ten Wurtzen / daß sie einander nicht anrühren /
daß die Keimen übersich schauen / welche hernach
der mit Grund bedecket werden / und dann zuw
über den Winter mit gutem Bau / sonderlich
Dauben / Hünern / ꝛc. überstreuet. 5. Fenchel
welsche / wird gegen dem Vollmond gesäet. 6.
setzen zu End des Monats / kan man / was in
Frühbetth gepflantzet worden / wie dann Hr. S
kopff Salat / Rabis / Rettig / Mangold / den 4.
nung gesäet / zu Ende des Mertzens aber / da an
erst anfiengen zu gartnen / schon versetzt.

V. Im Blumen-Garten säet man allerhand
Samen auf das Mist-betth und in Garten-kach
und soll man die im Keller eingesetzte Stöck uñ B
allgemach bey Tag an die Lufft bringen / und wan
nicht mehr gefreurt / in die Galereyen setzen. D
anjetzo schon würcklich blühet / sihe droben *L. II.* C

VI. In der Vieh-Zucht soll man in dieser
natszeit 1. die Schafe an keine sumpfichte oder fe
te Orte hintreiben / dieweilen es ihnen vast schädl
2. Die Laũzeit in guter acht halten / zusehen und
mercken / wie viel Lämmer auch junge Gitzele wer
3. Die Spill-ochsen vor Ostern im Vollmond
der das Vieh lassen. In der Haußhaltung kan m
jetzt Veyel-Syrup einmachen. Junge Holdersp
lein wie ein Salat zum Purgieren anmachen;
davon ein Schweitzer 100. Jahr alt worden. A
cken-wasser im zuneñenden Mond außzäpffen
eintragen / als eine herrliche Artzney für das Gr
Lungen zu eröffnen / Geblüt zu reinigen / nachde
er zuvor verjäsen / wie *D. Ramelovius* ihne auß
Practic sehr rühmet / auch zu Basel sehr vortrefflich
funden worden. Sihe Beschr. des Nierensteins. p.

D

Das Vierte Capitel.

Von den Arbeiten des Aprills.

Aprill / Aprilis, wird also genennet von *aperiendo*, vom Auffthun / daß die Erde sich alsdann so viel als auffthut / daß die Gewächse so besser herfür kommen und wachsen mögen.

. Im Reb-Bau lehret Br. Rhagor folgendes: wolen etliche der Meynung seynd / daß im Aprill / nn gleich die Reb-schoß schon etwas außgeschla- / noch immerdar gut sey dieselben einzulegen und ugruben / ja andere es darfür halten wollen / daß esser / als wann sie noch nicht gedruckt / so kan er h weder das eine noch andere gut befinden / weil hes wider die natürlichen Ursachen streitet / dann nn die Augen ungleich mit einander herfür dru- / kan man leichtlich erachten / daß die einen den ern ihre Nahrung benemen / und hernach die un- en so eingelegt werden / weilen sie dergestalt schon as geschossen / desto schwärlicher Wurtzeln be- nmen / die andern dann ob der Erden ihre Nah- g auch nicht wol haben mögen / gestalten es alle- viel besser die Reben / vor dem daß sie anfahen iessen / einzulegen / ja ehe sie nur drucken / dan- her das Einlegen vor dem Winter / alsbald das

Laub abgerieſen / und das Wetter dienſtlich iſt
das beſte gehalten wird/ ſonderlich an Orten/ d
Reben in einem harten Winter erfrieren möc
dann wann gleich die oberen Augen nicht fürko
ſo bleiben doch die in der Erden unbeſchädiget /
wann ſie im Frühling umb etwas auffgedeckt
den/ ſie alsdann mit Nutz herfür kommen / wi
ches auß fleißiger Beobachtung genugſam erfa
2. Weil durch das Hacken der Reben immerd
was Steine und Wurtzlen / wie auch Mutter
alten unnützen Stöcken herfür kommen/ ſollen d
ben fleißig auffgeleſen und abgetragen / auf da
Reben fein luſtig geſäubert werden / in welche
liche unfleißige Rebleut groſſe Fahrläßigkeit erze
indem ſie die Steine alſo ligen laſſen / daß ſie
werts wieder under der Erden/und alſo nimer au
Reben komen/welches ſo wol denſelben als der A
verhinderlich/ neben dem es allezeit unluſtig auß
Es iſt aber nicht vonnöhten / daß man alle S
ohne Underſcheid auffleſe und hinweg ſchaffe/ ſon
allein die/ ſo wie ein Hüner-Ey und gröſſer / die
neren den Reben nicht nur unnachtheilig / ſon
auch nutzlich ſeynd/weil ein Grund/da ſich keine
ne befinden/ nimmer ſo wol für die Reben/ als
da kleine Steine ſich darunder vermiſcht befinde
ſolches die Erfahrenheit bezeuget. 3. Nachdem
die Reben gehacket und geſäubert/ wöllen alsdan
Rebſtecken eingeſchlagen ſeyn ; es wird zwar
Arbeit für der geringſten eine gehalten / als w
nicht groſſen Fleiß und Erfahrenheit erfordere/
alſo von einem jeden leichtlich könne verrichtet
den; wann man aber die Sach recht betrachten
wird man leichtlich das Widerſpiel befinden / i
erſtlich muß man auf die Ungleichheit der Stö

Stecken fleißige Obacht geben/ damit man also
Gleichheit treffen könne/ und den hohen Stöcken
ge/ den niederen aber kurtze gebe/ darnach wird bey
Einschlahen erfordert/ daß man eigentlich war-
e/ wie der Stock stehe und sich kehre/ auf daß in
Einschlahen die Mutter nicht etwan verderbet
de; wann man dann gespürte/ daß der Stecken
lbe berühren wolte/ soll er alsdann wiederumb
gezogen und anderst eingesteckt/ damit also der
tter verschonet werde. Fürs dritte begibt sichs
n an räinechten Orten/ daß die Stöck gemeinig-
nidsich dringen/ ja etliche schier auf den Boden
en; wann nun dieselben in dem Hacken (welches
eit möglich beschehen soll) nicht auffgericht wor-
soll alsdann ein fleißiger Rebmann den Grund
den Stock umb etwas entblössen/ und dañ den-
n fein säuberlich obsich richten/ auch den Stecken
g darfür schlahen/ damit er also beständig auff-
verbleibe/ und hernach die Frucht nicht mehr
tlich/ wie sonst beschehe/ faule/ welches nicht nur
utz/ sondern auch zu Lust gereichet/ indem die Re-
fein lustig außsehen/ auch besser zu arbeiten sind/
vann die Stöck auf dem Boden ligen bleiben/ ja
Reben auch ein mehrers abtragen/ wie ein jeder
iger Reb-Herr/ da er seinen Reb-Bau dergestalt
llet/ in der That mit Vernügen erfahren wird.

. Im Feld-Bau soll man daran seyn/ daß 1. die
nmer-saat vollends gar ins Feld komme/ das ist/
nmer-Korn/ Haber/ Gersten/ Wätzen/ Wicken/
en/ Bohnen/ Hirß/ und dergleichen außmachen.
Auf die erste Brach bedacht und geflissen seyn.
anhaltender Näsſe mit dem Pflug auf die spro-
und dürren Berg-äcker ziehen. 3. Die Aecker mit
ngen verwahren/ dem Vieh den Zutritt und die

Ansprach zur Saat zu beneñen. 4. Wañ die S
auß dem schwartzen hervor sticht / durchsehen / o
Unacht keine Undersaat gemacht. Jsts / mit der N
saat eilen. 5. Den geilen Wäitzen mit der S
übergehen und abschärffen / ehe er die Knoten un
nen Halm gewiñet. 6. Das Unkraut hacken und
werffen. 7. Die Flachs-äcker rühren. 8. Jn beq
und umbgerissene Oerter / wann die gröste Kält
hin / und der Mond wächset / den Kleesaamen
sprengen. Schönes Wetter dinget sich ohne da
ein. 9. Wann die Wiesen durch des Hiñels N
oder sonsten mürb worden / mit Egen überfahren
also das Mieß vertreiben. Zuvor aber die Ameiß
Scherhauffen abstechen und eingleichen und die
fladen zertheilen. 10. Die Wiesen nur bey dü
und durstigem Wetter wässern. 11. Gehäge
Gräben bey den Wiesen außbessern oder neu ma

III. Jm Obs-Garten. 1. Bey nächst vorg
dem Monat ist angezeigt worden / was massen zu
desselben die beste Zeit sey Kern-obs in die Rind
zweigen / welches aber nicht alle Jahr beschehen
weil zu Zeiten der Jahrgang also spat / daß es al
noch nicht kan verrichtet werden / so begibt es sich
offtmalen / daß die Witterung zu dieser Arbeit
dienstlich / massen dieselbe sich etwan biß in den
erstreckt; wann es nun darzu komt / soll man sich
dann so viel möglich damit befürdern / und nich
das sehen / was andere / die sich mehr mit den Sc
als Pflantz-Messerlein belustigen / hievon schre
welche wollen / daß umb Georgii die rechte Z
impffen seye / hiemit sie aber nichts anders als
Unerfahrenheit in dergleichen Sachen bezeugen
minder soll man sich an das kehren / wie es etlich
achtsame Baursleut gebrauchen / die erst als

en zu pfropffen / wann die Schoß schon wollen
ahen Laub bekommen/ weil mit dem ein und ande-
die rechte Zeit schon allbereit fürüber und ver-
nt worden/ gestalten dasselbe eine grosse Verhin-
uß an dem Wachsen verursachet/ also daß es viel
r dergleichen Zweige ein ander Jahr von neuem
zu rechter Zeit zu impffen/ als daß sie also arbeit-
/ wann sie gleich wachsen/ dahinden bleiben sol-
die Ursachen dieser Befürderung seynd allbereit
dem Monat Mertzen angezeiget worden; allein
len wir diß alhie noch hinzu setzen/ daß man alle
zu einem jeden gemachten Zweig ein paar Ste-
schlagen solle / nicht allein für anstossenden
hirm/ sondern auch wegen der Vöglen/ damit sie
t auf die Schoß sich setzen können / als welche
selben sehr schädlich und nachtheilig. 2. Ein glei-
Beschaffenheit hat es auch mit dem Versetzen der
umen/ welches etliche fürnehmen / wann dieselben
gefangen herfür brechen / und das Safft darein
men/ welches aber zu ihrem gäntzlichen Verdär-
gereichet ; die beste Zeit ist eintweders vor oder
bald nach dem Winter/ die übrigen Zeiten im
hr seynd hierzu nicht bequem. Dieses vermelde
b deß willen/ daß es mit dem nicht genugsam an-
eigen / was zu thun/ sondern auch was zu meyden
d underlassen sey/ dessen wollen wir noch ein Stück
r zwey herfür bringen/ daß 3. In diesem Monat
ht mehr gut sey Stein-obs in Spalt zu zweigen/
welches nimmer recht wol wil/ weil das Safft schon
bereit in die Stämmen kommen/ und es auß dem-
den nachwerts ein Gummi gibt/ so den Schossen
ihrer Nahrung sehr verhinderlich ; es meldet zwar
Iladius, wie anderwerts schon angezeiget worden/
ß ihme das Pfropffen der Kirschen in die Rinden

allezeit wol außgeschlagen / wir haben aber daß
auß eigentlicher Erfahrung nicht befinden können
wir uns dann auf den Gebrauch desselben beru
4. Das andere ist / daß man umb diese Zeit
Schräpffen der Bäumen auch nicht mehr geb
chen/ sondern underlassen solle / und das von w
des Saffts/ so allbereit darein kommen / welches
alsdann durch den Riß herfür lasset/ und sich zur
ten verlieret / daß also die Rinde sich von dem
schelet/ zu grossem Nachtheil/ ja auch etwan zu g
lichem Verdärben des Bäumleins/ insonderheit
das Schräpffen für sich selbs nicht recht fürgen
men wird/ und obwol etliche dasselbe vor dem B
ter gebrauchen/ so können wir doch dasselbe nicht
gut befinden/ als gleich nach demselben / dann w
es zuvor beschicht/ so dringt in einem harten W
die Kälte durch den Riß hinein/ daß sich das Bä
lein dessen zu seinem Nachtheil befindet. 5. Und
weil in diesem Monat mehrentheils fruchtbare
Bäume nicht nur anfahen herfür brechen / son
auch ihre liebliche Blust bekommen / als wollen
hievon auch etwas discurzieren/ und erstlich was
Drucken anbelanget/ von dem die Blust herfür k
welches sich zwar bey zeiten bey warmem W
dergestalt wol anlasset / daß man verhoffet ein g
Obs-Jahr zu bekommen; es begibt sich aber offt
ten eine Aenderung des Wetters mit einem schar
Beiß-wind / welcher das Herfür-drucken nicht
auffhaltet/ sondern auch die Bollen dergestalt bes
und verderbt / daß die Blust nicht mehr vollkom
herfür kommen mag/ und also an Früchten nicht
zu verhoffen/ wie man dann dasselbe vielmalen
Schaden erfahren / darnach wann gleich die B
ohne Schaden herfür kommen/ daß es zun Zeiten
Ansel

ehen hat / als wann nun kein Gefahr mehr vor-
den / so ist doch dieselbe noch vielen Zufällen un-
vorffen / und sonderlich die Aepffel-Blust / wann
lbe in das Wädel komt / und der Mond des
chts heiter scheinet / oder sich sonst scharffe Lüfft
viel Regen begeben / daß alsdañ die Blust nicht
llen wil / sondern sich zusammen laßt / daß nach-
ts kleine Würmlein darinnen wachsen / und die
ust verderben / daß wenig guts mehr übrig bleibt;
mma / wann die Blust / es sey was Gattung es
le / ab einem Wind nicht hinfliegen wil / sondern
em Baum verbleibt / so ist es ein gewisses War-
en / daß alsdann wenig namhafftes an Früchten
erhoffen. Im Gegentheil / wann dieselbe durch
Wind gleichsam Schneeflocken von dem Baum
ieben wird / gibt es alsdann für gewiß ein gutes
es Obs-Jahr an allerley Früchten / mit deren
ust es eine solche Beschaffenheit gewinnt / wie die
ahrenheit dasselbe mitbringet.

V. Im Kuchen-Garten können jetzt allerley Sa-
n sich herfür thun / wie dañ 1. Artischocken aufzu-
en bey warmem Wetter; Hr. Steinkopff pflan-
sie von Setzlingen / indeme ein alter Stock / der im
den gespalten wird / daran junge Wurtzeln sich
nden / von neuem versetzet wird / so man sie drey-
l umbhacket / mit Mist bedeckt / und mit Mistla-
nwasser / oder besser / mit der balsamischen Essentz
. C. I. geschrieben / begiesset / so werden sie sehr groß.
Sommer-Majoran wird im Neumond gesäet
d versetzt / er hat gern Schatten und Schirm vor
n Reiffen. 3. Die Erd-Flöhe / die sich jetzt viel
rcken lassen / soll man mit Aschen / Kohlen-staub /
erber-Lohe / ꝛc. vertilgen.

V. Im Blumen-Garten. Tulipen / Narcissen / ꝛc.

sind in schönem Flor: She *L. II. C. 48.* 1. Man
Buchsbäum stutzen/ und vergleichen. 2. Die za
Gewächse/ wañ Kälte zu besorgen/ des Nachts sie
decken. 3. Wann die Kälte fürüber ist / kan
von Citronen- und Lemonen-Bäumlein die gerade
und glattesten Zweiglein etwan eines Schuhes
abschneiden/ man schabt ihnen under zween oder
Finger breit die Rinden weg / schneidet die Gi
etwas ab/ und wann sich bleiche Sprossen daran
gen/ nimt man ihnen solche : Setzet sie alsdan
eine gute Erde vier Finger tieff/ und ein paar
breit von einander ; so bald nun solche Zweige
schlagen und Wurtzel bekommen/ so hacket man
Erden oben herumb/ wartet ihrer fleißig mit Be
sen/ und nimt alles Unkraut hinweg/ so werden
Citronen im vierten/ die Lemonien aber im fünf
Jahr ihre Frucht bringen. Mit den Pomeran
aber/ weil sie gar zu hart von Holtz/ geht dieses
an/ müssen allein durch Kern/ Pfropffen/ Peltzen
äuglen vermehrt werden. 4. Die Welschen Gewä
gemach an die Lufft zu stellen ; Item/ allerley Sa
Stengel außzusetzen/ und anfangs zudecken. 5.
silianische Bohnen/ *Lupini*, *Maravilla*-Körner /
den Saffran / und allerley Blum-Samen zu ste
und zu säen. 6. Jasmin zu beschneiden 7. Die
ten-Gänge von Graß und Unkraut zu säubern.

VI. In der Vieh-Zucht soll man 1. den Scha
so sie zuvor rein gewaschen worden / die Wolle
scheren im Neumond ; die Wolle versilbern. 2.
die nach Ostern hämmlende Lämmer acht hal
3. Kälber abbinden. 4. Das Rindvieh/ weil es
nun haaret / wol warten. 5. Das Junge
schneiden. 4. Den Kühen den Herd-Ochsen zugeb
In der Pferd-Zucht soll man 1. die Stuten bele
laß

en/ anbey fleißige Obsicht halten / daß weder den
chtigen / noch denen / so die Füllen schon haben/
ch einiges Drucken/ oder auf einige andere Weise
e Beschwerd oder Schaden zugefüget werde.
Die Pferde mit Antimonio oder mit auß dem-
en präparierten Croco Metallorum purgieren.
nen / so es die Nohtdurfft erfordert / die Mäuler
zbutzen/und die Feigwartzen mit einer wol geschlif-
en Scheer abzwicken/ und zwar/wann der Mond
den Fischen oder in Krebs gehet. Beym Feder-
h soll man 1. die Gänse beym warmen Wetter
z erste mal berupffen. 2. Den Hünern / Enten
d Gänsen Eyer underlegen / und sie zum brüten
setzen. 3. Die Sauben daheim mit genugsamen
tter versehen/massen sie der Zeit Junge haben/auch
dem Felde gar zu schmale Schnabelwäide finden.
Zerhackte Sisteln oder Nesseln under Wäitzen-
yen mengen/und dieses Gemisch den Hünern für-
ben/ weil sie bey solcher Kost gern viel Eyer legen.
em den Jungen Hünern Brenn-nessel fürstreuen.
ey den Bienen soll man ihre Stöcke eröffnen/ säu-
n und außraumen / daß sie wieder zu arbeiten ha-
n; und nach der königlichen Brut umbsehen. Wo
hr als eine oder die andere Königs-Brut in den
örben befindlich/dieselbe außnemen und vernichten.

Das Fünffte Capitel.

Von den Arbeiten des Meyens.

ES hatte Romulus die Römer abgetheilet in
Alte und Junge/ die Alten / so sie Majores ge-
heissen/ führten das Regiment: Die Jungen
niores genennet/die kriegten; nun den Alten zu Eh-
n hat Romulus diesem Monat den Namen Majus

geben/ dem nachgehenden aber den Jungen zu l
Junius, welchem Ovidius auch Beyfall thut/ in d
er vom Meyen also schreibet:

Hinc sua Majores tribuêre vocabula Majo.

I. Im Reb-Bau wird zu Anfang dieses Mon
oder bald darnach 1. das erste Rühren in den
ben fürgenommen/ mit dem es diese Beschaffenh
hat/ daß/ wann es soll mit Nutzen verrichtet werd
man nicht nur schlecht obenher durch den Bod
fahre/ sondern etwas tieff in denselben hinein hac
zu dieser Arbeit wäre sehr nutzlich und gut/ wann m
sonderbare Kärst hätte/ etwas minder als die/ dan
erstmalen gehacket worden/ auf daß also die Er
desto besser umbgekehrt und gebauen werden möch
welches dann so wol den Stöcken als der Frucht s
wol bekommen wurde. Ins gemein muß diß er
Rühren etwas minder als das Hacken/ jedoch etw
tieffer als das ander Rühren beschehen/ auß Ur
chen/ daß der Boden bey diesem ersten Rühren sch
etwas mürber und geschlachter worden als er gew
sen bey dem Hacken. Im Gegentheil aber noch n
niger als bey dem anderen Rühren/ wie dann ein
der/ der dessen fleißig warneñen/ erkennen wird. M
soll aber zuvor/ ehe man diesen ersten Ruhr fürnim
die jungen Schoß umb etwas wol erstarcken lass
sonsten sie leichtlich abgeschlagen werden möchten/
welch

chem Fall man sich nach dem Jahr-gang noht-
dig richten muß / nach dem nun derselbe früh
r spat/ wie dann auch mit allen anderen Wercken
hes zu verstehen ist. 2. Hierauf folget alsbald
Erbrechen/ welches eine Arbeit ist / die gemein-
von den Weibspersonen verrichtet wird/ mit de-
man aber gar nicht grossen Underscheid haltet/
eyen dessen erfahren oder nicht/ dannenher man-
Stock zun Zeiten übel geschendt wird/ indeme es
offtmalen begibt / daß ein schlechter abgehender
ock undenher lustig geschossen/ dardurch er wie-
umb könnte erneueret werden/so aber unerfahrene
t hinweg nemen / weil sie es darfür halten / daß
n keine Schoß/ so auß dem alten Holtz gewachsen/
ben solle lassen ; hingegen aber lassen sie etwan
geringe Schößlein / nur von eines Sämleins
zen / stehen / die aber solten abgebrochen werden/
onderheit wañ sie sonst viel Samen erzeigen/ als-
n dergleichen schlechten Schossen nicht soll ver-
onet werden / auf daß die übergebliebenen guten
o besser zunemen und wachsen mögen / sonst sol-
allein die understen Blätter biß an Samen ab-
rochen/ das neben dem Samen aber/ wie auch die
ren / gelassen werden. Noch ein schädlicher Miß-
uch befindet sich bey denen/ die ihnen einbilden/als
nn sie sich hierauff wol verstunden / indem sie die
önen langen Schoß etwan im Erbrechen oder im
ffsten ohne Underscheid obenher abklemmen / auf
ß die Trauben desto mehr Nahrung bekommen
gen / welches zwar denen Stöcken/ so man nicht
legen wil / nutzlich und gut ist/ denen aber/ so man
n Gruben gebrauchen wil/ sehr schädlich und nach-
ilig/ wie man dann hernach in Verrichtung dersel-
n Arbeit wol erfahret. Deßwegen soll man fleißige

Auf-

Aufachtung geben / wo etwan ledige Plätz vorh
den / die man durch Einlegen der Stöcken verfü
will / von dero Schossen obenher nichts abbreche / s
dern gantz lasse / so können sie nachwärts viel mit
serem Nutz und Kömlichkeit eingelegt werden / daß
alsbald schöne fruchtbare Stöck gibt / darab sich
verwunderen seyn wird.

II. Im Feld-bau soll man 1. die Brach-fel
anfangen zu dungen. 2. Die fetten Aecker zum
sten mal / die trockenen aber zum anderen mal u
ackern / bey mittelmäßig feuchtem Wetter. Etl
thuns im Abnemen des Monds. Den sandich
Boden mit Stroh-mist / den läimichten mit Sch
mist / den geringern und spröden aber mit Küh-
abdüngen. Wer die Wahl nicht hat / brauchet o
weiters Bedencken einerley Dung auß einerley M
statt. Wo der Dung nicht nachlanget / kan man
läimechten Feldern mit Sand / den gar zu sandich
mit etwas Läim zur Stärcke verhelffen. Sand
auch den spröden / steinichten / und die gar schlech
und seichten Grund haben / dienlich / vorab wann
Holtz darunder kommet. 3. Gassen-Erde zu Ha
fen führen / umb sie in künfftigen Frühling in W
bergen / Wiesen und Feldern zu vertheilen. 4.
grasichten Aecker umbreissen; das Graß abdör
5. Sommer-Gersten und andere Sommer-Frü
anbauen / was der Landes-Art nach ehender n
hat können ins Feld gebracht werden. 6. Den
lern Flachs in stattlich gutes Erdreich säen im let
Viertheil / je älter er ist / je besser. In der Dürr
ihm die Wässerung / wo sie zu haben / wol dienl
7. Den Wätzen / wo er zu geil ist / mit der Si
überfahren und abschneiden; welches man an
chen Orten fahern / anderstwo aber schräpffen heis

Ges

schihet/ehe er beginnet zu schossen/und einen Halm
gewinnen.

II. Im Obs-Garten: Es gibt im Meyen mit
gen Bäumen nicht viel Arbeit/weil dieselbe alsdann
e Schoß schiessen/die noch also zart/daß mit den-
en nichts fürgenommen/weder mit Binden noch
st in andere Wege/jedoch ist sehr gut/daß man
ige achtung darzu gebe/auf daß ihnen kein Scha-
widerfahre/wie aber sonst leichtlich beschiht/es
von Vögeln/Graßwürmen oder Raupen/und
derem. Es befinden sich auch umb diese Zeit viel
ferlein/welche den jungen Schossen trefflich auf-
g/dann sie dieselben/wann sie noch also zart/umb-
ssen/daß/was dafür hinauff/verdirbt/das andere
n desselben Jahrs nicht mehr schießt/wann die
gen sich noch nicht umb so viel herfür gelassen/daß
zum Drucken bequem/dieses aber begibt sich ein
hr mehr als das ander/wie man dann dasselbe zu
en mit grossem Schaden und Bedauren an man-
m schönen jungen Zweig erfahren/weilen sie also
Wachsen umb ein Jahr versaumt werden. Hie-
ff soll 1. ein fleißiger Pflantzer sich nicht bedauren
sen/seine jungen Bäumlein offtmalen zu besu-
n/und auf dergleichen schädliche Käferlein fleißige
htung zu geben/wann er dann findet/soll er sehen/
ß er beyde Hände hierzu brauche/und mit der ein-
undenher halte/dann alsbald sie gespüren/daß
n sie anfahet anrühren/sie sich hinunder in das
raß fallen lassen/daß sie nicht wol mehr zu bekom-
n; Falls aber der Schaden geschehen/ist kein
sser Mittel demselben zu helffen/als umb den
tammen von neuem wiederumb fleißig aufzuha-
n/und etwan guten Schorz-grund/oder alten
otilen Mist darzu zu legen/alsdann drucken die

über-

überbliebenen Augen sehr lustig und schön/ und sc
sen zun Zeiten noch wol so viel / als wann ihnen
malen einiger Schaden widerfahren. 2. Zu ei
hendem Meyen fahen an die zuvor im Hornung
Mertzen gemachten Zweig von Stein-Obs zu
cken/ wann sie recht zugerüstet sind/ welches man
bald an den Augen gespüren kan/ wann man si
daß sie wollen zuneмen und grösser werden. Es
aber in solcher Zeit/ wann es etwan scharffe
gibt/ sehr gefährlich umb sie beschaffen / sonde
den Kirsch-zweigen/ daß zun Zeiten/ wann die
gen schon etwas gedruckt/ sie an demselben einen
chen Schaden empfahen/ daß sie nachwerts ab
len/ und die Schoß endlich verdärben. Hierauff
man nun fleißige achtung geben/ damit das unde
Aeuglein in dem Beusch oder Kappen mit Mi
wol bedeckt sey / auf daß es nicht zugleich mit
anderen auch Schaden leide; wann es aber wol
gemacht/ und die anderen gleichwol unnütz werd
so kan es doch nachwerts bey gutem Wetter n
wol herfür kommen/ wie dann dasselbe offtmalen
schehen. 3. Wann die jungen Bäumlein in d
Herbst aufgetrocken werden/ und der Frühling etn
naß/ so wachst alsbald wiederumb etwas Kraut
Graß darbey/ welches/ da man es also zuneмen
sen/ denselben ihre Nahrung beneмen/ und sie an d
Wachsen mercklich verhinderen wurde; deßwe
sehr nutz und gut / daß man das Kraut und Gr
ob dessen noch nicht viel vorhanden/ eintweders a
ziehe/ oder da es umb etwas schon überhand geno
men/ den Zweig umbhacke/ und von allem Unfr
fleißig säubere/ so bleibt ihm alsdann seine Nahru
vollkommen / daß er desto lustiger wachsen und
nemmen mag.

IV. J

V. Im Kraut-Garten: 1. Jetzt ist nunmehr ohne
cht der Reiffen/ bequem/ alles frey und in offenen
rten zu säen und zu versetzen/ was man biß daher
hinderhalten müssen/ als den Cartisiol/ Gelben
tzel-Lattich/ Seleri/ ꝛc. Der Kressig wird nun
gesäet/ nicht daß man Kälte halber hätte warten
sen / sondern weil er gar geschwind erwachsen/
mit dem jungen Salat vermischet werden soll/
man ihn später als den Salat selbst ansäen. Es
essen zweyerley / gefüllt/ krauser und glatter/
h dem Peterlein oder Petersilgen. 2. Lauch ist
gutes Gewächs/ darauff die Frantzosen viel hal-
so nun auch bey uns wegen seines nicht unange-
nen Gebrauchs in Fleisch-Suppen hin und her
lantzet wird/ hat auch noch seine Zeit wie die Zwie-
im schwächsten Mond/ mit vermischter Asche ge-
zu werden. 3. Schnittlauch/ wanns noch nicht
hehen/ wird in kleine Stücklein verzissen/ und im
hsenden Mond versetzet. 4. Salbey ein nutzli-
Garten-Kraut / wie auch 5. die Müntze wer-
gleichfalls im starcken Mond verpflantzet/ man
diese beyde/ weilen sie grosse Gesträuch abgeben/
natlich ohne Beobachtung Zeit und Zeichens er-
hen/ oder abschneiden/ und sonderlich die Salbey
Schatten dörren. 6. Melonen / die im Meyen
upfft / abnemenden Mond / gerahten offtermals
r/ als die so auf das Früh-betthe gepflantzet wer-
. Deren sind sehr viel Gattungen/ eine besser als
andere. Uber das sind auch/ die den Samen in
in mit dem sechsten Theil Brandtenwein einwäi-
/ darein ein wenig Zucker gethan / und also vier
zwantzig Stunden mit einander stehen lassen.
ecket das spitzige Theil des Kerns under sich.
ann sie in etwas erwachsen / lassen sie sich/ wohin
man

man wil/ versetzen. Gleichwol erfordern sie den
mesten Ort im Garten/ wo die Sonne widerst
So bald ein Stöcklein eine junge Frucht ange
cket (verstehet nach dem die Blüte abgefallen) we
ihm die Haupt- und Neben-Schosse außgebro
Wiewol etliche auch mehr als eine an einem S
lassen/ das stehet nach Belieben. Die Wurtzel
mithin begossen zu werden/doch daß man des Kr
verschone; sind aber die Früchte schon zimlich erm
sen/und gegen der Zeitigung/stehet man vom wä
ab/ es wäre dann die Hitze übermäßig groß/ und
sehe / daß sie samt dem Stock verwelcken wo
Leget ihnen gegen der Zeitigung Holziegel unde
befördert dieselbe. Ihr erkennet auß dem Ge
wann sie reiff sind. Wann ihr sie abneñet/ so
sorge daß der Stiel nicht abbreche/ dann sie wu
verziechen/ wie es dann geschwind umb sie gesch
daß sie verziechen und verzeiffen. 7. Cucumern
Gurcken haben gleiche Pflantzung / aber keine
sonderlichen Abwartung/als nur mithin an der W
tzel begossen zu werden/ vonnöhten. Sihe oben p.
8. Wind-Erbs oder Phaseolen haben in diesem
nat ihre rechte Zeit zu pflantzen/ davon oben im
ners Arbeiten. 9. Wertz oder Köhl wird umb W
hardi/ den 20. Mey/ im nächsten Krebs gesäet/
mit dem Versetzen ist kein Eil/weil er erst im Wi
nach dem er gefroren/ gekocht wird; Er wird w
der Erdflöhe mit Aschen an mehr als an ein schat
tig Ort gesäet. 10. Binetsch oder Spinat hat
noch Zeit genug gesäet zu werden / sonderlich w
gar zu gern auffschiesset/ zu äusserst im Mond.

V. Im Blumen-Garten: Jetzt stehen die Z
bel-gewächse in voller Blust in den Gärten/ und
ten die Studenten mit Herbarum gehen aller O

Fest der Göttin Floræ, und findet man auf den
hweitzerischen Bergen allerhand kräfftige Kräu-
welche im *Regno Veget. spec. D. Em. König* zu sehen.
I. In der Vieh-Zucht soll man 1. den Schafen
Wolle im zunehmenden Mond abnehmen. 2. Der
enommenen Lämmer und weg-gebundenen Zug-
ber mit Futter und anderer Wartung wol pfle-
3. Die Kühe rindern lassen. 4. Dem Rind-
Meisterwurtz / Alantwurtz oder Lorbeer mit
z besprenget geben. 5. Wann starcke Nebel
llen / das Vieh daheim lassen; dann dieser und
Thau machen sie kranck. 6. Den Schweinen
ßtwurtz ins Trincken legen / weil sie der Zeit biß-
en von allerhand Geschmeiß und Raupen mit
Graß und Wurtzeln einschlucken. 7. Im ab-
enden Mond und ehe die Hitz überhand nimmet /
Pferde / junge Kälber und Widder schneiden oder
werffen lassen. 8. Das Zug-vieh nach geendig-
Sommer-Saat und vollzogener erster Brach /
guter Wartung erquicken / die durch so viel Ar-
erschöpffte Kräfften zu erholen / und was auf den
zu bekommen. 9. In der Pferd-Zucht soll man
das / was im vorgehenden von der Vieh-zucht
hieher gehöret / die Stuten und Füllen auf die
äide führen / weil nun in der Helffte dieses Mo-
s die Beschell-Zeit endiget. 10. Den jungen
rden etliche Tage hindurch meistens Eichenlaub
geben. 11. Beym Feder-vieh soll man die alte
nse fürs erste mal berupffen / die ihnen jetzt auß-
ende Kiele zu Schreibfedern aufheben. 12. Die
ge Gänse bey rauhem und kalten Regenwetter zu
uß behalten. 13. Den Hüneren Enten- oder
eigene Eyer underlegen. 14. Die Küchlein warm
ten / und ihnen Feldkümmel und Quendel oder

Hammerschlag ein Händlein voll in das Trin
legen/weil sie bey währender Rocken-blüt gern il
ben einbüssen. Dieses Mittel mag mân auch
gantze Jahr hindurch wider den Zips gebrau
15. Zu den Artzneyen soll man Regenwürm
den Steinen oder auch auß Garten-Geschirren
Betthern samlen/köpffen/ das übrige in ein G
darinn Baumöl/legen/an die Sonne setzen oder
gen/ nach einigen Tagen für das Glieder-sch
den/Ruckenwehe/ und Schmertzen der Flächse
brauchen. Man geußt einen Löffel voll herauß
wärmet ihn auf einer heissen Ofenblatten od
einer Glut/und schmieret damit die lahmen Gl
16. Meyen-Würm suchen und ins Oel legen;
gestreimte und bunte Meyen-Schnecken im
Thau zusamen lesen/ in einem Glaß mit Sal
streuen/ und an die Sonne stellen/ und für ein
Wund-Oel zu allerley frischen Wunden gebrau

Das Sechste Capitel.

Von Arbeiten des Brachmonat

BRachmonat kommet her von dem Brac
wann die Erde/ so auf den Herbst mit W
ter-Korn soll angesäet werden/ das erste
umbgeackert wird; allein heut bey Tag brachet
als

ald nach der Haber-saat / welches gemeinlich in
illen komt / massen jetzund in dem Brachmonat
Erde nicht das erste / sondern das andere mal ge-
get wird : hierauß abzunemmen / daß die Alten
Erdreich nicht zwey / sondern nur einmal vor dem
bst umbgekehrt / weil sie nicht einen solchen Fleiß
Boden zu bauen / wie jetzt beschiht / angewendet.

Im Reb-bau wird ausser dem Jätten / alle Ar-
durchauß verrichtet und vollendet / weil man ge-
nlich darfür haltet / daß selbiges vor Johannis
hehen soll ; 1. Die erste Arbeit zu dieser Zeit ist das
Fren / welches / da es recht gebraucht wird / zimlich
zsam zugehet / massen nicht bald ein Arbeit mehr
erfordert ; dazu braucht man gemeinlich Schau-
oder Stroh / welches man zuvor im Wasser soll
chen lassen / damit es nicht breche. Bey dem Auf-
en der Schossen muß man fleißig achtung geben /
es allgemach und nicht zu grob auf einmal be-
he / sonsten etliche Schoß / und sonderlich die / so
chtig nidsich hangen / undenher an dem Stock ab-
hen ; darnach soll man auch / so weit möglich / ver-
en / daß keine Blätter in das Band kommen / weil
selbe nicht allein unanständig / sondern auch schäd-
/ in dem das Holtz desto weniger reiffen mag / ja
Zeiten die Augen darunder unnütz werden / wel-
s dann denen Schossen / so eintweders zun Bögen
r Einlegen gebraucht werden / zu Schaden gerei-
t / und obwol dessen / wie es unachtsame Leut mit
Klemmen der Schossen ohne Underscheid gebrau-
n / schon hievor etwas gedacht worden / so haben
es jedoch wiederholen wollen / weil hieran sehr viel
egen ; deßwegen fleißig warzunemmen / wie es 2. mit
Stöcken beschaffen / ob sie also dünn / daß davon
che mit Nutz können eingelegt werden / an densel-

ben sollen die Schoß obenher nicht abgekleimt
den/ sonst ihnen dasselbe an dem Einlegen sehr s
lich und verhinderlich/ sondern soll man sie viel
fort wachsen lassen/ alsdann mögen sie umb viel
ter und besser eingelegt werden als sonst; aber bey
sen und anderen langen Schossen ist es mit e
Band nicht genug/ sondern werden zwey/ zu
auch drey erfordert/ damit sie nicht herab han
und also den Trauben zu viel Schatten geben/ w
sonsten hierdurch an ihrer Zeitigung nicht wenig
hindert wurden. 3. Die andere Arbeit ist das
Rühren/ welches eben nicht so tieff als das erste
nöhten/ weilen die Erden durch das vorige zwey
Umbkehren allbereit geschlacht und mürb wo
Es wird aber hiebey erfordert/ daß man die Kr
und Wurtzeln fleißig und säuberlich aufflese/ son
ein Regen darauff komt/ fahet es alsbald wieder
wurtzlen und grünen/ nimt auch nachwerts derge
zu/ daß es blühet und Samen trägt/ und sich
versäet/ daß es hernach nicht leichtlich außzure
zu grossem Nachtheil der Reben; auch sollen zug
4. Steine/ so alsdann noch herfür kommen möch
zusamen gelesen werden/ wie auch 5. die noch ni
hangenden Stöck fein säubersich obsich gerichter
bey dieser letsten Arbeit nichts gespart werden/
zu der Reben/ so wol Anständigkeit als Nutzen
nen mag/ weilen man nach dieser Arbeit an etli
Orten nichts mehr/ vor dem man der Frucht ge
und theilhafft werde/ in den Reben zu verzichten h

II. Im Wiesen- und Feld-bau soll man 1.
Wiesen nach und nach und von Stück zu Stück
mähen/ damit man jedes Theil wol heimbringen
ge/ und vom gählingen Regenwetter nichts
schwemmet werde. 2. Wo die Wiesen leicht

Wa

er überschwemmet werden / die Schöber auf
oppeten / und zu diesem Ende obenher breit an
der geziegelten / bey anderthalb Schuh hohen
r- und andern Aubäumen / oder in Ermanglung
ben / an erhabenen Oertern auffrichten / daß das
sser undenher weglauffen möge können. 3. Im
en nicht auf den Mond / sondern auf gut tro-
und warmes Wetter sehen. 4. Das langstäng-
und grosse Graß am allerersten wegneẽen / ehe
es zu harte Stengel gewinnet. 5. Auch die
rigten und feuchten Wiesen bald abmähen / ehe
n Platzregen unsauber gemacht werden. 6. Die
mäheten Wiesen bey dürr- und trockenen Wet-
fters wässern. 7. Kümmel in den Wiesen sam-
nd wann er auf Tüchern gebreitet außzufallen
net / außklopffen. 8. Die Mühl-Dämmen oder
ren / wann das Wasser klein ist / außbessern / oder
neuem machen. 9. Die Weiher-schlaten oder
ber-rohre mit der Sens außmähen / wann die
her vorher zur Nohtdurft abgelassen sind. Die
laten aber und das Geröhrig entweder zum de-
oder in den Mist gebrauchen.

I. Im Obs-Garten: In diesem Monat wer-
1. zwo Gattungen des Impffens fürgenom-
und gebraucht / deren die erste in das Aeuglein /
n nemlich die frischen Schüßling umb so viel er-
ket / daß sie schöne Augen bekommen / so hierzu
ebrauchen / welches gemeinlich umb Johannis
ihet. Hiebey ist zu mercken / daß man die Schoß
t von ferne her zu bringen / als welches umbsonst
vergebens wäre / weil die Augen / wann sie lang
ebrochen bleiben / also außtrocknen / daß sie nach-
ts zum wachsen nicht mehr bequem. Ein gleiches
ält sich mit der andern Gattung in das Röhrlein /

davon oben im II. Buchs erster Abtheilung ge
delt worden. 2. Sonst ist mit den Bäumen umb
Zeit nicht viel anders fürzunemen/als daß man
malen den schädlichen Käferlein sehr fleißig w
3. Darnach/ daß man die zarten Schoß/ wan
umb so viel erwachsen/ daß Besorgnuß vorhan
sie etwan von einem starcken Wind möchten ge
diget werden/ fleissig binde und verwahre. Es
aber hiebey gute Sorg erfordert / daß man h
nicht etwan harte Bänder nemme / die sie in
zarten Jugend noch nicht erleiden möchten / de
gen hierzu nur linde Sachen zu gebrauchen/ biß
sie etwas mehr erstarcken und es besser erleiden
gen. 4. Weiters ist auch vonnöhten/ daß mar
Graß und Kraut/ so jetzund umb die jungen zu n
sen gewohnt / mithin fein säuberlich außziehe /
dieselbe davon loß mache/ auf daß also denselben
ihrer Nahrung nichts benommen / sondern di
ihnen zu mehrerm Auffwachs frey und vollkom
gelassen werde.

IV. Im Kraut-Garten ist / weil der Gart
seinem Stand seyn soll/ nicht viel mehr zu thun
weil alles im Samen ist / muß man fleißig jä
1. Rettich werden anjetzo nach St. Johannis
wieder gestupfft/wie oben in L.II.C41.§.IV.verm
worden. 2. Auch Passauer Kabis-Lattich soll
andern mal außgesäet werden/ sich dessen spat hi
zu bedienen. 2. Kabis / Cartesiol muß nach e
Regen-Tag/ doch daß er zuvor wiederumb ertro
sey/ gehäuffelt werden/ an etlichen Orten heißt n
Roden/ ist nicht übel geredt/ je öffter man/ nicht
bey dem Kabis allein/ sondern auch andern Gew
sen rodet / oder den Grund darumb herauff hä
werden sie besser wachsen. Darzu ist das Reyen-

Zei

n-weiſe ſäen / gar gut / wann der Gärtner nichts
un wüßte / kan er zwiſchen denen Kräutern mit
Garten-Häulein den Grund auffrühren / thut
n über die maſſen wol. Wird mit Fleiß erinnert.
. Im Blumen-Garten: 1. Jätten und Begieſ-
at ſeinen Fortgang. 2. Leget man nunmehr
die Zeuglinge von Topff-nägelein bald nach dem
mond. 3. Auch ſtehen in voller Bluſt *ſec. Regn.*
t. ſpec. Aconitum lycoctonum luteum, Blattaria,
panula hortenſis ſeu Viola Mariana, Conſolida
lis, Lilium album, Papaver corniculatum, Pœo-
lore pleno, Pimpinella Sanguiſorba major, Secu-
a. 4. Auſſerhalb des Gartens aber: Alliaria, An-
inum, Bellis ſylveſtris major, Braſſica ſylveſtris,
ium ſcorpioides paluſtre, Gentiana cruciata, Ge-
um batrachoides, Horminum pratenſe, Lyſima-
cœrulea galericulata, Marrubium nigrum fœti-
i, Nymphæa alba minima ſeu Morſus ranæ, Pe-
laris pratenſis lutea, Polygala, Rapiſtrum, Ra-
culus pratenſis, & paluſtris apii folio, Sedum ver-
ulatum, Sonchus, Valeriana paluſtris minor, Ve-
ca ſpicata anguſtifolia, &c. 5. Jetzt muß man alle
wächſe / ſo in Zimmern und Gewölbern geweſen /
hren Ort ſetzen / und mit neuem Grund erfriſchen.
Im wachſenden Mond Roſmarin und Majoran
äen. 7. Die Nägelein / den braunen und weiſſen
el / wie auch allerhand Köhl- und Kraut-Pflan-
im Vollmond zu verſetzen. 8. Pomerantzen-
Lemonien-Bäum äuglen; Item die Balauſtia
Spaniſchen Gelſemin impffen. 9. Die früh-
ihenden Tulipanen-Biel und Iris Suſiana außzu-
ſen / dieſe im Augſt / jene aber im October verſetzen.
VI. In der Vieh-Zucht ſoll man 1. Schaf ſchee-
. 2. Den Schafen bey trockenem Wetter eine

Lecken geben. 3. Die Schafe in die Pferch führ
und daselbst melcken. 4. Die guten Hämmel sch
den / die Mertzen-Schafe / Hämmel und gerit
Lämmer außsuchen und verkauffen. 5. Den S
zu den Kühen lassen / welche noch nicht berit
6. Den Schweinen Angelica-wurtz und Entzi
so ihnen vor allen anderen Mitteln gut / eingeb
item Alant / Eberwurtz samt dem Kraut / Lac
knoblauch (Scordium) Meisterwurtz / Liebstö
Lungenwurtzel und Wermuht ins Getranck leg
damit ihnen das Ungeziefer / so sie öffters mit
Graß in sich schlucken / nicht schaden möge: D
umb dieser Ursach und der grossen Hitze halber ist
nen dieses Monats vast gefährlich. 7. Den Schw
nen / der grossen Hitze halber / zur Abkühlung fri
Erde und Sand understreuen; wann jetzt das ga
Lager lauter Koht und Sand ist / thut es noch bes
sie in grosser Hitze nicht außtreiben / daß sie in de
ben nicht allzu kaltes Wasser sauffen / und erkranck
8. Wann sich die Schweine von dem Nießwu
Tranck / den man ihnen als ein Präservativ g
übergeben / muß man sie in einen andern Stall th
damit sie den Wust ihrer Gewohnheit nach / ni
wieder in sich fressen. 9. In der Pferd-Zucht
man der Acker-pferde mit gutem gesunden Fut
und genugsamer Streu und Säuberung aufs b
warten / und zur Zeit hitzigen Wetters in der grö
Hitze sie zu Hause lassen / und ihnen nie viel / sond
wenig auf einmal / aber öffters / jedoch nie kalt
trincken geben; das ist: sie / wanns kühl ist / m
kühl / doch nicht zu kalt; wanns gleich hitzig ist / m
lau als kühl trincken. 10. In erträglicher Hitze
in die Schwemme reiten. 11. Die Pferde auf
Wäide früh auß / und nach etlichen Stunden

Hitz wieder eintreiben. 12. Saltz in außgebor-
und beederseits verkeilten Holder- und Erlen-
ren für die Pferde brennen. 13. Die Füllen
t im abneuen/sondern im zuneuen des Monds/
zwar im Steinbock/ Schützen/ Wassermann/
illing abgewöhnen. Andere entwehnen sie son-
ich drey Tage vor dem Vollmond/ und lassens in
Stunden nicht zur Mutter: dann läßt mans
h einmal genug trincken/ und bringets in den
len-Stall. 15. Die jungen Hüner/ so in diesem
onat außgeschloffen/ weil sie leicht den Zipff be-
mmen/ und zur Zucht untauglich/ bald ab- und an
Spiß thun. 16. Den erkranckenden Hünern
s sie dann umb diese Zeit gar unglücklich) einen
en Theil Roß-Ameisen holen und vorschütten:
purgieret sie/ und machet/ daß sie sich wieder er-
en. 17. Noch vor Jacobi die jungen Hüner
pen. 18. Nach Johannis den Daubenschlag
achen; weil nach der Zeit die Däublein der Heim-
offtermals vergessen müssen/ und vom Habicht
n in Verhafft genommen werden. 19. Im wach-
den Licht die Gänse rupffen/ dann so wachsen die
dern bald wieder nach. 20. In diesem und folgen-
Monat fället offt nasses Wetter ein/ und pravi-
kleine Schnacken und Mücklein/ und legen sich
Gänsen für Kurtzweil in die Ohren/ und setzen
e Angeln dergestalt ein/ daß sie in Ohnmacht da-
fallen. Dawider schmieret man ihnen die Ohren
t Baum- oder Lein-öl/ so bleibet besagtes Unge-
fer davon. 21. Den jungen Gänsen/ ehe sie auf
Wälde gehen/ und wann sie wieder heim kommen/
abern fürgeben. Dieses hilfft auch etlicher massen
ihrer Bestärckung wider das Verrecken. 22. Bey
nen Bienen soll man auf die Bienschwärme/ die in

diesem Monat für die besten gehalten werden / a
haben/zumal nach dem Pfingstfest/wann schön W
ter/ ordentlich von 8. Uhren an des Morgens biß
gegen 4. Uhren nachmittags. So man des Aben
kurtz vor der Demmerung die Ohren an die Stö
hält / höret man einen sausenden Thon / als ob
zum Auffbruch bliesen. Sie legen sich auch häuffig
umb die Fluglöcher/und kriechen immer als zur Rä
sich rüstende geschäfftig aus und ein. Das seynd
wisse Merckmahle des instehenden Schwermen
Zu dem Ende soll man einen saubern und mit ihn
beliebten Kräutern zubereiteten frischen Stock o
Korb in der Bereitschafft haben/ sie alsobald ein
schliessen.

Das Siebende Capitel.

Von Arbeiten des Heumonats.

IULIUS hat seinen Namen von de
Käiser JULIO, daß er am Tage dies
Monats geboren war. Dann alß
Anno 700. den 25. Jenner mit Si
auß Hispanien kommen / und in
Stadt Rom eingezogen / hat der gantze Raht
Rom diesen Monat / der zuvor Quintilis hieß/ ih
zu Ehren nach seinem Namen Julium genennet.

I. J

. Im Reben-Bau soll man zum anderen mal
ren/ Stecken auffrichten/ die Reben hefften.
I. Im Feld-Bau: 1. Alles/ was zum Schnitt
Ernd erfordert wird/ in guter Bereitschafft hal-
2. Die Ernde / wo möglich/ bey schöner Zeit
ichten/ wenigst trocken in die Scheuren bringen.
Die durch den Regen benetzte Garben wieder zer-
n und abtröcknen/ und dann wieder auffschobern.
Den Wätzen/ so bald er geschnitten/ und das
aß an demselben gedörret auffsamlen/ und in die
heuren samlen. 5. Etliche Tage nach dem Schnitt
Halmbrach anstellen/ und etliche Morgen von
fetten Aeckern mit Rüb-samen besäen. 6. Erb-
/ Bohnen/ Linsen und Wicken einsamlen. 7. Das
l-gedörrte Heu einführen/ so im vorigen Monat
Wetter zu feucht dazu gewesen. 8. Die Wiesen/
h dem das Heu abgenommen/ zum öfftern wässe-
. 9. Die Felder/ Wiesen und Anger von Kietgraß/
rnkraut und andern unnützen Kräutern säubern.
III. Im Obs-Garten: Weil die Hitz nunmehr
ß/ so habet ihr des Begiessens desto nöhtiger: ja
nn ein Baum gantz verdorren wil/ so leget dicke
üne Kräuter an die Wurtzel/ und beschlaget den
tam̃ mit Läim und Kühmist. Die Nebenschosse
d Wasserzweige müssen nach wie vor weggethan/
ernen und Steine gesamlet/ auch das Oculiren zur
nd genommen werden. Es werden nun nach und
ch Biren/ Aepffel/ und allerhand Baum-Früchte
tig; Ausserhalb fängt der Holder/ Attig/ der Spil-
um und andere ihre Beerlein zu zeigen.
IV. Im Kraut-Garten: 1. Samen/ so er zeitig/
samlen. 2. Umb St. Bonaventurä versetzet den
öhl. 3. Auß den Setzlingen erwehlet die nieder-
ächtigste/ so dick von Stiel oder Stirtzel seynd/ und
krause

krause Blätter haben/ weilen hieran gar viel gelege
4. Setzet sie nicht zu Weinreben. 5. Gegen dem End
dieses Monats kan man wiederumb Binetsch säen
dienet im Herbst in die Küche. 6. Vergesset auch
nicht Erbsen zu stupffen / gegen des Monds End
wird schier die letste seyn für des Sommers Jahrgang

V. Im Blumen-Garten: 1. Man säet den Sa
men von Tulipanen / Käiserkronen und dergleiche
Zwiebelwerck / so bald nur sothane Samen re
worden/ dieweil sie also am besten fortkommen. Un
derlasset auch nicht das Wieden und das Begiessen
2. Jetzund oculirt man auch von den Rosen-Stö
cken eine Sort auf die andere/ in dem abnemmen
den Mond. 3. Den Samen von den weissen Tul
panen/ und sonst anderm frühem Zwiebelwerck/ z
nemmen und gleich außzusäen. 4. Den Samen d
von den Zwiebeln/ als Hyacinthen/ Fritillarien un
Thusai abgenommen worden/ im wachsenden Mon
außzusäen. 5. Den Pomerantzen-bäumen soll ma
die übrige Blüte zeitlich abnemmen / sonst verlieren s
ihre Krafft/ und verdärben gern.

VI. In der Vieh-Zucht soll man 1. den Widde
under die Schafe/ den Stier under die Kühe lasse
2. Dem Rindvieh Morgens/ Mittags und Abends
wann es auf die Wäide gehen wil/ oder von derse
selben nach Hause kommet/ eine gute Bürde frisches
wol gewaschenes und abgetröcknetes Feld-graß vo
legen. Anbey aber noch kein neues Heu/ Stroh od
Getraid angreiffen / weil solches / ehe es abgelege
und außgekühlet/ vast ungesund ist. Alt Futter/ neu
Gesundheit. 3. Das übrige Rindvieh verhandeln
4. Die jungen Schweinlein abhalten/ daß sie nicht
vom Flachs fressen/ noch in die anfahrende oder auf
gehende Flachs-Aecker lauffen/ indem das ihnen al

Giff

fft bekomt. 5. Die grossen Schweine zum öff-
n in die Schwemme treiben. 6. Jetzund so wol
Hause als sonderlich auch auf dem Felde fleißig
f die Schweine achtung geben/ ob sie das Rauch-
n nicht bekommen / umb plötzlich ein Mittel dar-
zu gebrauchen. 7. In der Pferd-zucht soll man
Füllen früh auß/ und nach etlichen Stunden/ ehe
der Tag erhitzet/ wieder eintreiben. 8. In hitzi-
n Tagen die Pferde wol schwemmen/ allermeist ge-
n Abends/ und wann sie keinen Schweiß auf dem
be und außgerastet haben. Ihnen auch fleißig
alz / und offt zu trincken geben; Dann wo man
selten tränckt/ werden sie allzu begierig / und ver-
ngen sich gar leicht. 9. Bey dem Federvieh soll
an/ weilen die jungen Gänßlein durch die einfal-
de grosse Näss/ oder die ihnen zu dieser Zeit häuf-
in die Ohren fliegende und hefftig stechende Mu-
n/ leichtlich verzecken/ ihnen das Ohr mit Baum-
er Lein-öl beschmieren / so bleibet das Geschmeiß
n ihnen. 10. Den Hünern / so jetzund Gefahr
r dem Zipff haben/ grüne Köhlkröpfflein an einer
chnur so fern auffhängen / daß sie solche eben er-
ngen mögen/ damit sie davon fressen und genesen.
. Junge Hanen castriren. 12. Keine junge Sau-
n nunmehr nicht abfliegen lassen. 13. Bey den
ienen soll man noch immer auf die Schwarm acht
ben/ daß keine heimlich ohne Abschied davon strei-
en. 14. Bey der Fischerey soll man Laub-frösche/
eu schrecken / gesottene Krebse und Grillen an die
ngel anködern; Sich nunmehr / indeme die Fische
fhören zu streichen/ der Netze und Fisch-Gärnern
dienen.

Das Achte Capitel.

Von Arbeiten des Augstmonats

VOn dem Käiser AUGUSTO (der in die Monat zu Rom triumphieret/ Egypten beret/ und den innerlichen oder Burgerli Krieg gedemmet) also genannt.

I. Im Reben-Bau soll man das dritte mal cken/ die Reben erbrechen oder verblatten.

II. Im Feld-bau soll man 1. zum Kraut den Rüben sehen/ ob sie von Würmen und Schne befreyet / widrigen falls solche abklauben. 2. dritten mal zur Winter-saat ackern. 3. Die Ru Aecker (auch Ruhr-Aecker genannt) wann sie grasicht seynd / mit scharffen nachdruckenden Br Egen umbreissen / und die Erd-Schollen zerknic 4. Hanff und Flachs einsamlen/ außklopffen / ri und röſten. 5. Birß einbringen. 6. Frühen Gr mat oder Embd machen/ das ist/ abmähen und he führen. 7. Die Wiesen wässern. 8. Stein/ Unkr und Sörner und dergleichen auß den Feldern thun. 9. Laub von Eichen/ Erlen/ Bircken zusa men tragen/ heimführen und abtröcknen. Item men- und Eschen-laub / und zwar die letsten be für Kühe/ das erstere für Schaf und Ziegen ; W laub für beyde.

III.

II. Im Obs-Garten: Was im vorigen Mo-
angedeutet worden/ soll auch in diesem verrichtet
den. Es zeitigen nun mehr und mehr Arten
ffel/ Biren/ wie auch Maulbeere und Nüsse/ ꝛc.
V. Im Kraut-Garten: 1. Nun hat der Gärt-
seine Gedancken/ wie er seinen Garten zu dem
inter einrichten/ und die Gewächse hierzu anrich-
wolle. Item/ was noch zu versetzen/ damit nichts
inden gelassen werde. Man säet auch wiederumb
angold/ rohte Ruben/ Rapuntzel/ Rebkreßig im
nemmenden Mond; item Binetsch/ Kabis/ gelben
ertz oder Köhl; auch versetzet man Artischock-
tzling/ item Endivi-Setzling/ obwolen er von
chen erst gesäet wird; sonderlich versetzt man den
lering in lange Gräblein einen halben schuh weit
einander/ und leget wieder Erde darauff. Sihe
n p. 472. 2. Lattich-Rettich- und andere zeitige
men soll man nicht außfallen lassen/ sondern zeit-
/ jedoch nicht zu bald abneñen. 3. Zwiebeln und
oblauch auß der Erden neñen/ und auf den Bo-
streuen/ biß sie wol außgetrocknet/ und zum auff-
en tüchtig. 4. Umb den Kabis und Köhl wird
Erde mit Nutzen gehäuffet/ sonderbar auch umb
zusammen-gebundenen und wol-ertrockneten
lering/ dann so er naß/ faulen wurde; welches auch
acht zu neñen/ so man ihn über Winter in Keller
Sand setzet.
V. Im Blumen-Garten: 1. Was von Näge-
eingelegt worden/ und gewurtzelt/ ist zu versetzen/
e auch Lychnides, Marien-Röslein/ gelbe Näge-
ꝛc. 2. Was jetzt blühet/ sihe oben L. II. C. 48.
VI. In der Vieh-zucht: Soll man 1. Kühe/
chsen und Kämel auf die Stroppel-Felder treiben;
die Schwein aber in die Eich-wälder zu den Eich-
len

len und Buchen. 3. Die Spanferckleín/so in di
und in folgenden Monaten biß auf den Horn
geworffen werden/ nicht zur Zucht behalten/ son
an den Bratspiß stecken. 4. Weilen die Pferde
diese Zeit plötzlich und gefährlich kranck werden/
man ihnen wol und fleißig warten. 5. Man kan
die Gänse auf die Stoppel-Felder treiben.

Das Neunte Capitel.

Von Arbeiten des Herbstmonats

DEr Herbstmonat wird also vom Herbsten ge
net / und weilen er herb und der Gesunt
zuwider. Seine Arbeiten seynd folgende

I. Im Reb-bau: Nunmehr ist die Arbeit n
verrichtet/ und gehet das Hüten der Baßwarten
2. Die wacklende Pfäl und vom Wind nidergew
sene Rebstecken werden bevestiget. 3. Die Vög
den Trauben auffsätzig/ werden durch allerley M
verjagt und weggescheuhet. 4. Jetzt rüstet man
Geschirr zum Herbst.

II. Im Wiesen- und Feld-Bau soll man 1.
ben und Kraut von Raupen und Geschmeiß säub
2. Korn / Weitzen und Winter-Gersten anbau
3. Die fetten und feuchten Aecker zum dritten
umbackern und säen / die rauhen/ groben und ha

Fel

er zum andern mal umbreissen. 4. Mist auf die chfelder führen/breiten und underackern. 5. Wol gen/reinen und sauber gebutzten Samen außsäen. Den außgesäeten Samen allenthalben fleißig ein-/und die schollichte Klumpen zerschleiffen. 7. Korn Weitzenhalmen zur Somer-Gersten gantz feucht ackern/ damit es den Winter über faule. 8. Die erichte unebene Wiesen eingleichen/ das ist/ die sen auf dem zu hohen Platz mit einer Grabhauen auen/ und in grosse armfüllende Stücke gleich hneiden/ und mit der breiten Hauen außheben/ ordentlich an einander hinschlichten; auß eben selben entblößten Platz aber die überflüßige Erde graben und wegführen: Das bleibende Erdreich etwas auffhauen/ etwas Gassen-Erde hinein / und die Wasen darüber legen. Hingegen die effe Lucken/ wañ besagter massen der Rasen auch hoben ist/ mit Erden beschütten/ und den Wa- wieder überbreiten/ Gassen-Erde und Sung oder lier in die Rinsalen oder Lücklein einstreuen/und mit einem unden breiten Stämpffel/ oder mit Breittuschen gleich überstossen oder überschla- Wann die Buckel und thalhaffte Löcher nahe ämen/ nimmet man die Wasen mit einander ab/ gleichet besagter massen alles ein/und legt sie so n mit einander wieder über/ꝛc. 9. Klee-samen streuen/ wo man jetzt besser Zeit darzu hat als im hling. Im übrigen kan niemand vorauß wissen/ ie Herbst-saat besser sey/oder die Frühlings-saat; geräht diese/ bald jene besser. 10. Die Wiesen/ achlassen zu tragen/ umbackern/ und/ so es nöh- mit etwas Gassen-Erde/Sung oder Schlier oder weñkohl überwerffen/ und dañ Klee oder Heu- nen darauff säen.

III. Im Obs-Garten: Die Samlung der Fri
te/ sonderlich von spatem Obs/ ist in diesem Mo
die fürnemste Arbeit. Hebet anjetzo insonderheit f
sig auf die Pferstich-Aepffel- und Biren-Kernen
Stupffung im folgenden Mertzen. Umb Micha
fanget man an einige außländische Bäumlein be
setzen. Man kan den Burbaum / die Hecken
Gelender nochmals stutzen.

IV. Im Braut-Garten: 1. Jetzund säumet
nicht länger/ was ihr über Winter haben wollet
Boden zu bringen. 2. Versetzet den Winter-Er
vi rings im Garten den Wegen nach herumb
wird hierdurch gar viel Lands gesparet / so ma
andern Sachen brauchen kan. 3. Bindet und
sencket die Cardonen. 4. Versetzet auch den Kal
so über Winter stehen / und gleich Frühlings
Häupter bringen soll. 5. Deßgleichen kan man a
mit allem Salat thun. 6. Säet auch Körbleinkra
Binetsch / Winter-Rapüntzlein / Winter-Zwiebe
so habet ihr sie allerseits folgenden Frühling gar
tig; auch setzet die Winter-Zwiebeln ohne Sa
wieder ins Erdreich/ welche ihr auf Jacobi außg
ben. 7. Bringet in den Keller Winter-Endivi
Cichorien/ Pastinach / Zuckerwurtzeln / Beißrüb
Mohr-rüben/ Feld-rüben/ Peterstlien mit den W
tzeln und Blumenköhl.

V. Im Blumen-Garten: 1. Woferrn allbe
rauhes Herbstwetter einfället/ so werden die außl
dischen Gewächse allgemach beygesetzet / doch o
einheitzen. 2. Allerley Zwiebel-werck und Blume
diesem und künfftigen Monat eingelegt. 3. Jetzu
werden verpflantzet und eingesetzet Corona Imperia
Hyacinthen/ Schwert-Lilien / Fritillarien / Lili
Narcissen/ Martagon/ Moly/ Tulipanen/ und
gleich

hen. 4. Buxbaum im Vollmond versetzen / so gt er noch vor Winters auß/ und gefrieret nicht ald. 5. Buxbaum/Hecken/Geländer oder Gän- item lebendige Zäune zum anderen mal stutzen. Rosmarin / Majoran / Cypressen / wie auch die ne/rohte und weiß-gefüllte Welsche Veyel-stöcke den Feldern außheben / und in die Winter-Ge- setzen. 7. Blumen und Kräuter versetzen/ die in den Geschirren hat.

I. In der Vieh-Zucht soll man 1. Heu und sten- oder Haber-stroh under einander für das d- und Fasel-vieh schneiden lassen / und Haber- darunder mischen. 2. Die Schafe in dem Voll- d scheeren / und nicht zu lang damit harren/ daß ie Wolle nicht verlieren / zumal wann sie durch Gebüsche gehen. 3. Den Widder zu den Scha- lassen / gegen Liechtmeß Lämmer zu bekommen. unge Schweine und Ferckelein noch vor der Kälte ten und stechen lassen. 5. Die Ziegen nicht auf Wintersaat lassen. 6. Wo das Stroh zusamen t/Laub understreuen. 7. In der Pferdzucht soll die Füllen bey neblichtem Wetter nicht außtrei- 8. Die Pferde wegen fürwährender Arbeit wol ten/und sie zwo Stund vor Tags füttern. 9. Sie Spießglaß (Antimonio) purgieren. 10. Zu En- iß Monats die Pferde nicht mehr auf die Wäide den/ sondern in den Gärten hüten. 11. Bey dem ervieh soll man / was überflüßig / wegthun/ ver- ffen/verzehren. 12. Die Gänse nicht auf die Win- Saat lassen / sondern auf die Mastung stellen. Bey den Bienen soll man das Honig außnemen/ ch die erkleckliche Winter-Nohtdurfft in denen öcken lassen. 14. Bey der Fischerey solle man Behälter und Einsätze raumen und zurichten.

15. Keine Krebs mehr fangen. 16. Die Angelsch
länger lassen/ weil der Fisch sich wieder in die T
begibt. 16. Lachs fangen und in Fäßlein einsaltze

Das Zehende Capitel.

Von Arbeiten des Weinmonats.

DEr Weinmonat ward von CAROLO M
GNO also genent / dieweil in den Ländern
es nicht so gar warm innen ist/in diesem M
nat der Wein eingebracht wird.

I. Im Reb-Bau : Nach überstandener v
Mühe/ nach so viel Hacken und Hüten/ fänget n
jetzo die fröliche Weinlese an/welche sich biß an M
tini hinan erstrecket. Sihe oben L. I. C. 14.

II. Im Feld-Bau soll man 1. Rüben grab
und in Kellern / Gewölbern / Löchern in der Er
oder sonst/ wo sie nicht gefrieren/auffheben. 2. Kr
außstechen und hauen. 3. Die Gräben/ Teiche
Bäche außraumen / wann keine nohtwendigere
heit mehr vorhanden. 4. So die Aecker genug ü
pfircht/ auch die Wiesen bepfirchen lassen / so ferr
die Kälte zuläßt. 5. Das Angerkohr über einan
schlagen/ damit es vom Winter durchgezogen/ be
durchfaulet und mürber gemacht werde. 6. Zur
derhaltung der Seidenwürmen weisse Maulbe
bäu

ne setzen. 7. Die mosichten auch veralteten und uchtbaren Wiesen mit Heublumen drüber streuen gleich einegen.

I. Im Obs-Garten ist nichts sonderliches bey Bäumen zu verrichten; jedoch 1. wo alte Bäume Wasen stehen / kan man den Wasen über den rtzeln umb und umb auffheben / das Erdreich Kühmist vermengen / und also offen ligen lassen in den Winter / alsdann bey angehender Kälte et es mit demselbigen Wasen wieder zu. 2. Fahnit Samlung der Kernen so wol diesen / als fole Wintermonat fort. 3. Außländische Gehse müssen in die Winter-Stuben / wo es nicht n umb Michaelis geschehen / beygesetzet werden / Fenster des Nachts zu / bey schönem Tag offen.

V. Im Kraut-Garten. 1. Was man von Arocken nicht im Garten über Winters lassen wil / außheben und in Keller bringen. 2. Sung auf eeren Betther schlagen / und den mit der Erden vermischen / und diese wol umbgraben. 3. Umb li kan man den weissen Blumköhl abschneiden / he Köpffe davon soll man mit samt der Wurtzel graben / und in Keller in den Sand setzen. 4. Den Frühling angebauten Knoblauch verpflantzen. Den Saamzeug auß der Erden nemen / und im er in das Sand einsetzen. 6. Rohnen und gelbe en außstechen. 7. Gelben Rübsamen in einem anderen bedungten und zubereiteten Betthlein äen / umb im Frühling frühe Ruben zu bekomen.

V. Im Blumen-Garten: 1. Versetzet Maßlie / item Nägelein und Veyel. 2. Der Rosmarin freinde Gewächse werden under das Dach tro salvirt. 3. Die Tuberosen blühen jetzt schön / n Türckischer Pfeffer / Liebes-äpffel / ꝛc.

VI. In der Vieh-Zucht soll man 1. dem V
dann und wann/weilen der Lufft und stinckenden
bel halber das Graß auf dem Felde nicht mehr s
sund/ etwas zur Verwahrung eingeben; Es a
wann der Nebel zu starck / etwas später außtre
2. Keinerley Vieh auf nasse Wiesen treiben/ we
durch schweres Eintretten Löcher und Gruben
chen/ und die Wiesen verderben / zumalen auch
feuchte Graß dem Viehe übel bekommet. 3.
Vieh an erhabene trockene Graßböden bey schö
Wetter außtreiben/ daß sie ihre Sehnsucht bü
4. Noch vor einbrechender Kälte/ Schwein und
ders Viehe mästen/ der Mond sehe dazu/ wie er
5. Was nicht zur Zucht auffbehalten wird/ hinge
6. Den Pferden die Mäuler im abnemenden M
raumen lassen. 7. Achtung geben/ ob sich bey
Füllen keine Rehlsucht verspüren lasse; Ihnen
in jeder Wochen einmal ein Roß-pulver einge
8. Den Pferden Wicken- und Erbsen-Stroh u
das Futter mischen/ ist gut wider die Würm;
selbe Stroh aber muß ohne Fehler und unschadl
eingekommen seyn. 9. Beym Federvieh soll n
was man nicht in die Kuche und zur Zucht von
ten hat / hingeben. 10. Den Hünern gesott
Habern geben/ daß sie lieber legen. 11. Gänse
stellen und mästen. 12. Bey der Fischerey soll
die Teiche fischen. 13. Die Gräben und Teiche raun

Das Eilffte Capitel.

Von Arbeiten des Wintermonats

Wintermonat wird er genennt von des
CAROLI MAGNI Zeiten her / welcher
Monaten und Winden die Teutschen

n soll gegeben haben / dem wird er nun vielleicht
en Namen vom kalten Winter-wetter gegeben
en / das sich in diesem Monat anhebet.

I. In dem Reb-Bau werden 1. die Stecken
ßgezogen / 2. und / wo es gebräuchig / gebührend ge-
ket; 3. Auch Mist darein geführet.

II. Im Feld-Bau: 1. Die rauhen Felder / dar-
f man im Frühling Habern säet / vorher / ehe der
Winter recht angehet / umbreissen / damit sie durch
n Frost außgezogen und ermiltert / sich im Früh-
g desto besser umblegen und egen lassen. 2. Eich-
auffleſen / wann sie anfangen herunder zu fallen.
Gassen-Erde oder Schlier / den man in Gruben
m Wald-wasser aufffänget / oder Mur / das ist /
ffgeworffene Graben-Erde auf die Wiesen führen;
ie Säg-späne taugen sonderlich auf nasse Flecke;
ächst gern Klee darnach). 4. Bey trockenem Wet-
Wasser in die Wiesen leiten. 5. Mühlbäche rau-
en. 6. Wañ sich sonst Kälte halber anderst nichts
un läßt / Breñholtz in Vorzaht verschaffen. 7. Die
Brunnen-Röhren einbinden.

III. Im Obs-Garten: 1. Vor allen Dingen
eñet die beygesetzte Bäumlein in acht. 2. Weil
unmehr das meiste Laub abgefallen / so versetzet
urtz vor dem Vollmond Aepffel / Biren / Quitten /
nd dergleichen Obs-bäume. 3. Lasset Wildfänge

graben. 4. Versetzet allerhand Brut. 5. Stu
die Pfropffreiser/welche zu viel oder gar zu hohe A
haben/und verstreichets mit Pfropffwachs. 6. U
die alten Bäume könnet ihr den Wasen wegneh
und sie tünchen. 7. Wann ihr den Sommer ü
vermercket/ daß einige alte Bäume wegen gerin
oder salpetrischen Grund abgenommen und an
Blättern gelb worden/ so ist es Zeit zu den Wurt
zu raumen / Teich- und Bach-schleim oder k
Wald-Erde hinan zu schütten / damit durch so
Vermischung die Geringheit des Grundes ver
sert/ oder dessen Hitze temperiert werde. 8. Es
auch bequeme Zeit die Bäume von unnützen überf
sigen Zweigen zu säubern/ die beschädigte und lö
richte Bäume zu verstreichen; 9. Einige zarte ju
Bäume wider den Frost mit Stroh zu verbinden

IV. Im Kuchen-Garten ist man 1. beschäfft
die Artischocken zu versorgen; Viel bemühen
sehr hiemit/ und setzens in Keller/ wie wir dann g
hen/ daß umb St. Pauli Bekehrung frische Früc
im Keller von ihren Stöcken abgehauen worden;
löblich/ wer gern arbeitet/ kan es nachthun. Ins
mein hauet man jetzund die alten Stöcke auf d
glatten Boden hinweg/ und legt Stroh auf die B
ther/ erhaltens also wol durch den Winter. Ein
wisser Gärtner sagte / wann man die Stöcke ü
Winter mit Außlaub umb und umb wol bedec
wären sie zum besten versorget/ sonderlich auch/ w
len die Mäuse diesen Wurtzeln gar schädlich / al
durch dieses Mittel/ und weilen die Regen und and
Winter-Feuchtigkeiten / die Bitterkeit auß dies
Blättern ins Erdreich hinein dringen machen/ wer
diß Ungeziefer hierdurch vertrieben/ so der Wahrh
nicht ungemäß ist. Hr. Steinkopff hat sich mit d
se

Gewächse underschiedlich bemühet / ein Theil
ɔcke gantz / andere nur halb / und die dritte gar
t bedeckt / sondern sie auf Glück hin dem Winter
geben. Alle haben im Frühling / da die Wärme
ɔden kommen / wiederumb außgeschlagen; Je-
/ denen er zum fleißigsten abgewartet / sie An-
s Winters mit Außlaub und Erde / in Gestalt
s Schärhauffens umblegt / hergegen im Früh-
zu warmen Sonnen-tagen / auch schon im Mer-
ein wenig auf / des Nachts aber fleißig wieder-
zugedeckt / seynd sie ihm wol bekomen / und haben
ehenden Mäyens würcklich angesetzt. 2. Wer
Seleri in Keller bringen wil / soll auch also dar-
verfahren. Deßgleichen 3. mit dem Winter-
ssi / dieser / nachdem er auß dem Garten außge-
n / wird unders Dach an Lufft gelegt / daß er ein
ig vertrockne und verwelcke / hernach auch in
er / in trockener Erde / besser jedoch im Sand auf-
alten; Die nicht Platz oder Betther im Keller
hen können / binden ihn / nachdem er vertrocknet /
men / legen ihn an einen Hauffen / und brauchen
gut wird. 4. Summa / alles / was behalten
versorgt soll werden / soll diesen Monat gesche-
5. Etliche nemen noch den Wertz oder Köhl
/ und legen ihn allen zusamen auf ebenen Boden
er / bedecken die Wurtzeln und Tarsen biß an die
uptlein mit Grund. Etliche bedecken ihn überall
Grund / zwingen ihn hierdurch gantz gelb und
rb zu werden; Andere ziehen ihn auß / und stür-
ihn under übersich auf die nicht gäch-haldende
uß-Dächer; Viel lassen ihn seines Orts in dem
rten stehen; Stehet nach jedes Belieben.

V. Im Blumen-Garten: 1. Nunmehr komet
uns leicht kein neues Blumwerck herfür: man

findet jedoch noch wol einige spate Blumen an To
Nägelein / an Cyclamine autumnali, wie auch
Hyacintho Indico tuberoso. Indessen hat man
weile die gesamlete Samen außzumachen. 2. Sc
set auch Haselne Stöcke Fingers dick / und schne
sie auß zu Patronen von allerhand Heck-Figu
und Bindwerck / gleichfals die schon vorhand
Portale/ Bogengänge/ und Pyramiden damit a
zubessern. 3. Die Winter-stuben für die beygeſ
Gewächse wollen bey frühzeitiger Kälte etwas a
feyret seyn. 4. Bey trockener Kälte die zartesten
wächse und Zwiebelwerck/ was in den Betthern j
wintern muß/ mit Thannen-Grase decken. 5.
Hyacintho tuberoso außzuneẽen/ wie auch die W
tzel von den Schweitzerhosen/ sie in ein laulicht Z
biß in Frühling / oder auf eine Reutern zu legen/
zu Ende des Octobris geschehen.

VI. In der Vieh-Zucht soll man 1. wider
KälteStrengigkeit die Ställe wol verwahren. 2.
der Fütterung fürschlägig umbgehen/ und das schl
teste und was am wenigsten bleibet/ jedoch daß m
nicht allzu genau suche/ und ohne Nachtheil des
hes/ zu erst fürgeben. 3. Das Rindvieh wol wa
und füttern / sonderlich vier Wochen vor oder n
Weihnachten. 4. Den Widder zu den Schafen/
die Böcke zu den Ziegen lassen. 5. Wann das
reich gefroren/ und ohne weisse Uberdecke/ die Sch
auf die Saat lassen. 6. Mast-Ochsen anstell
7. In der Pferd-zucht soll man die Stuten/ von
nen man muhtmassung hat/ daß sie trächtig/ zuf
den lassen/ und nicht mehr zur Anspann gebrauch
8. Beym Federvieh soll man auß dem übrigen
flügel Gelt lösen. 9. Einige Hüner/ wo es mit a
nicht seyn kan / an wärmern Orten halten/ und
w

wo sie Rauch haben können/ daß sie desto ehen-
legen. 10. Die Zucht-Gänse in guter Wart
ten/jedoch mit gehöriger Ziemlichkeit/ daß sie nicht
ig fett werden/so legen sie desto zeitlicher. 11. Den
uben Futter geben / weil ihnen das Feld nichts
t. 12. Die Bienstöcke vor der Kälte vermachen.
Bey der Fischerey soll man nach Simonis Judä
ie Forellen/ sie seyen klein oder groß (die Lachs-
ren außgenommen) fangen/einsetzen oder verkauf-
/ und zwar ein gantzen Monat lang.

Das Zwölffte Capitel.

Von Arbeiten des Christmonats.

VOn dem heiligen Christ-Fest also genen-
net/ item December, weil er der zehende Mo-
nat vom Martio an zu zählen.

I. Im Reb-bau kan 1. annoch das Misten ge-
hehen/ auch 2. das Einlegen/so gut Wetter ist.

II. In dem Feld-bau soll man 1. dem Wasser in
eckern / so sich vom Regen und Schnee gesamlet/
fters zum Ablauff raumen. 2. Mist auf die Felder
ühren/und zu Hauffen schlagen: wer ihn aber auch
reiten wil / muß ihn auch ein wenig einackern/ daß
icht die beste Krafft außduffte: wiewol einige mey-
en/ es werde/ wann er außgebreitet / durch die Win-

ters

ter-nässe dessen Krafft der Erden eingeseigert / u
solche dadurch ermiltert; das geschiehet zwar bey
cken sandichten/ aber nicht sonders bey schweren
tichten Feldern. 3. Den spröden Feldern mit
führung faulen Holtzes/ Gassen-Erde / Außkehric
auch wol mit gutem Sand (der übrige Dung
für sich) zum Grund und zur Fettigkeit helffen. 4.
es seyn kan / Wasser über die Wiesen lauffen lass
Ist auch vom Regenwasser zu verstehen/ weil es
diesem Monat manches Jahr gerne regnet; ist
ser als das Brunnenwasser. 4. Weidenruhten
hauen; diese seynd gleich nach dem Hau tüchtig
gebrauchen: Man bindet sie Büschel-weise zusam
und setzets auf / läßts bey drey Wochen an ein
trockenen Ort stehen; wann sie dann genug ange
gen und zähe worden/ weeden sie wieder eingeweic
und verbrauchet. 5. Kalchsteine zum Brenn-o
führen. 6. Steine auß den Feldern ; Sand u
Erden / Schlier und Dung wieder darein führe
mehr hinein/ als hinauß; Sonst fehlets / und wi
durchs blosse Stein außführen der Grund geschw
chet und feucht gemachet. 7. Wann die Zeit da
nach ist/ den Wassergüssen an Abhängen fürbaue
daß dieselbe das beste Erdreich nicht wegführen/ u
die Felder nicht außöden/ als sie pflegen / sondern
gewissen Löchern oder äusserstẽ Ränden und Gr
ben zuruck lassen müssen. Man kan dort und da Bä
me überzwerch legen und verpfälen / welche die Er
für sich behalten / und das leichte Wasser über si
ablauffen lassen / gleich einem Dam und Wehr.

III. Im Obs-Garten: 1. Nemet die Raupe
Nester ab. 2. Verhütet / daß das Gewild den g
pfropfften Bäumlein nicht Schaden thue. 3. Lass
euer Pfropffzeug verbessern. 4. Im Pomerantzen

Hau

ſe findet ihr die Pomerantzen / Citronen und
rten zum theil blühend.

V. Im Kuche-Garten ſoll man 1. Gute Gaſ-
Erde und Dung in die Gärten führen. 2. Aller-
eiſernen Garten-zeug einkauffen / außſchleiffen/
eſſeren. 3. Oeffters zu den Artiſchocken ſehen/
it ſie warm und bey warmer Zeit etwas lufftig
mögen. 4. Item nach dem Caulirabi, Caulifior,
was ſonſt eingeſetzt/ ſehen / ob nichts in die Fäu-
gehe. Was indeſſen auffgeſetzet hat/ wird nach
nach verſpeiſt oder verſilbert. 5. Der Einſatz-
er oder das Winter-Gewölb gibt jetzund herfür
ivi/ Selering/ Cichori / Rohnen / Welſcher Ku-
und Blumenköhl/ und anders mehr.

. In dem Blumen-Garten: 1. In der Einſetz-
ben muß man/ wann groſſe Kälte einfällt / mit
der Einheitzung und 2. ſittſamer Begieſſung die
ſchen Bäume fleißig warten/ und der Sach nicht
iel noch zu wenig thun.

I. In der Viehzucht ſoll man 1. dem Rind-
geſchnittenes Haber- und Gerſten- oder Rocken-
oh / und etwas von geſchnittenem Heu-futter/
under einander gemiſchet geben; wers hat/ mi-
etwas klein geſtoſſener Ruben und ſchlechtes
ut darunder; Dieſes wird ihnen entweder tro-
gegeben / und alsdann einen beſondern Tranck
Kleyen und etwas Saltz eingemacht / oder Lein-
en-Tranck fürgegeben. Oder man brühet ihnen
beſagte Heufutter/ Süd/ Rüben und Kraut un-
einander in einem groſſen Züber oder Bütten mit
heiſſem Waſſer/ deckets zu/ und läßts die gantze
ht ſtehen/ ſo ziehets wol an/ und wird mild; was
n zu Abends eingebrühet/ das wird zu Morgens
üttert / das zu Morgens eingebrühete wird auf
den

den Abend fürgegeben/das füttert gut. Was m
mästen wil/ dem wird noch ein wenig gutes H
und wer es hat / Rüben-Salat hinnach gegeb
und zuweilen eine handvoll Saltz auf die Fütter
gestreuet. 2. Den Kälber-Kühen Grumet (Gr
matt) oder süsses Heu / den Kälbern kurtzes grü
Heu geben/ das schlechtere Futter zu erst verfütt
Den jungen Kälbern die Zunge auffheben / un
sich weisse Wärtzlein darunder befinden / solche
einer scharffen Beiß-zange abzwicken; dann mit
stossenem und mit Saltzwasser und Essig gemisch
Knoblauch den verletzten Ort waschen/und mit
nig bestreichen/und das geschichet Abends und M
gens drey biß vier Tage lang. 3. Den Schwei
des Winters das mit heissem Wasser abgebrü
Grüsch oder Kleyen / oder auch gebrühete
Kuchen / darunder man / wer es hat / ein we
weisse klein gestossene Ruben undermenget / geb
Item Linßfutter/auch Mischelten von Habern/G
sten/ Erbsen und anderm Getraid gemahlen und
undermenget; Item Weintrester und Obstres
und eingemachte Kraut-blätter mit undergemisc
4. Den Mast-schweinen gelbe oder weisse klein
stossene Ruben geben; so man sie ihnen siedet
stosset/ und vast wie einen Brey oder Muß fürg
ists noch besser. 5. Wann die Mast-schwein n
gern fressen/ ihnen auf dem Ofen gedörrten Babe
daß sie die Zähne wetzen/fürgeben. Von dem Dob
der gemeinlich under der Gersten ist/ werden sie d
nig. 6. Den kleinen abgestossenen Ferckleín war
Milch und Meelträncklein geben/ und sie mit ge
renem Korn zum Fressen angewöhnen. 7. Für
Pfinnen zu dieser Zeit den Schweinen Hanff zu fr
sen geben/ oder ein Ladung Schießpulver/ oder

An

monii-Pulver purgieren. 8. Vom Christmo-
an biß auf das Æquinoctium vernum den Eber
n Moren lassen. 9. Alles Vieh des Tages we-
einmal tränckeu/ wo es sehr kalt/ im Stall/ sonst
zur Tränckе treiben. Manche gewöhnen ihr
Vieh/ dem sie Kraut und weisse Ruben geben/
inem Trincken/ und mästens sehr wol; weil ohne
Kraut und Ruben sehr wässerig/ und das Tranck
n in sich haben; Ein anders ists/ wo man dem
h Habern gibt. 10. Den Schafen gut Heu-
er geben; denn mit Weitzen- Linsen- und Ger-
stroh werden sie schlechtlich gefüttert; So man
n Erlenlaub fürlegt/ und sie davon fressen/ sind
esund. 11. Den Pferden spitzet man jetzt die
f-eisen/ und haltet ihre Ställe warm; Zu einer
ng spannt man sie für die Haußschlitten/ welches
Hr. D. *Patin* in seinen *Voyages* meldet/ zu Basel
prächtig zu sehen. 12. Hüner-eyer umb Weih-
ten gelegt/ sollen gut seyn zur Brut. 13. Bey
Bienen soll man die Stöcke wol vermachen/ daß
icht hinauß können/ sonderlich wañ Schnee ist.
d weilen umb diese Zeit das Schlachten der
weine in der Schweitz sehr gemein ist/ machet
gute gesunde Bratwürst auß halb Schweinen-
halb Kalb-fleisch wol gehackt/ mischet gewürff-
Speck oder Fette darunder/ wie auch Saltz/
ffer/ Nägelein/ Cardamömlein/ und etwas von
hen und klein zerschnittenen Citronen-Scheleten/
euerem Belieben/ füllet es in wol gereinigtes
nes Schaf-Gedärm/ und bindet es an beeden
en vest zu. Gute Knackwürst aber machet man
Basel auß einem Theil Rindfleisch/ und anderthal-
Theil wol gehacktem Schweinenfleisch; so man
s Gehäcks achtzehen Pfund hat/ mischet man

gewürff-

gewürffleten Specks zwey Pfund darunder; S
nem Pfund Gehäck siben quintlein Saltz / uni
drittheil eines lohts Pfeffer/ / und nach Propor
Salpeter. Spanische Würst macht man also: S
löset die Haut von einem Schweinlein oder S
ferckleín ab/ schneidet das Fleisch von den vort
und hinderen Viertheilen / wie auch von den Ri
und Rucken / hacket dieses fein klein / saltzet es/
stehet gröblicht-zerstossene Muscaten-blumen/ Pfe
Citronen-scheleten und Lorbeer-blätter / diese
zerschnitten / darunder giesset ein wenig Malv
oder Spanischen Wein daran/ daß es dadurch
gefeuchtet werde/ breitet dann die abgelösete F
auf einen reinen Tisch auß / leget das gehackte /
besagter massen mit Gewürtz vermischte Fleisch
auff/ schneidet eine abgesottene Rinds-Zunge zu g
dünnen Scheiben oder Plätzen / leget sie auf
Fleisch herumb/ rollet oder wickelt die Haut alsd
auf/ daß sie wol vest und rund wird / bindet es
beeden Enden starck zu/ windet sie in ein Serviet
anderes reines Tuch/ damit sie nicht zerspringe /
lasset sie also in halb Wein und Essig kochen/ und
Würste kan man so wol kalt als warm essen und
niessen. Blut- oder Schweiß-Würste zu mach
Nemet das Blut von einem Schwein/ so zuvor
abgerühret worden / und eben so viel Wasser / o
welches man für besser hält / und glaubet / daß
davon milter werden sollen/ so viel Milch/ giesset
des under einander / saltzet und pfeffert es / wer
ein gut Theil würfflicht geschnittenen Speck dar
rühret es wol durch einander/ schüttet es in das gr
Gedärm/ bindet es an beeden Orten zu/ und schi
es in Wasser ab; Wann man des Schweines M
gen damit anfüllet / pfleget man ihn alsdann
Säul

usack zu nennen. Auf eine andere Art: Hacket
iebeln / siedet sie ein wenig in Wasser / nemet sie
auß / und mischet selbige under das mit Milch ver-
igte Schweins-blut / thut Saltz / Pfeffer / Ing-
r und ein wenig Gewürtz-Nägelein darunder / wie
h würfflicht-geschnittenen Speck / füllet es in die
därme oder den Schweins-Magen / bindet sie zu /
) lasset sie in einem Kessel mit Wasser absieden.
den Leber-Würsten / ob sie schon von der Leber
in den Namen haben / werden auch das Hertz /
iltz / die Gurgel / und je zuweilen / damit es desto
hr außgebe / die Lunge genommen / alles zuvor ab-
chipffet / oder ein wenig in Wasser übersotten / dañ
ch einander klein zerhacket / gesaltzen / mit Pfeffer /
gwer und etwas Nägelein gewürtzet / mit etwas
chen Speck vermischet / in die Gedärme eingefül-
und an beeden Orten verbunden. Man machet
h Hirn-Würste / indeme man von den Schweinen
Hirn klein zerhacket / die grössere Adern davon
auß nimmet / und weil es nicht weit langet / mit
as von erst-beschriebenem Gehäck der Leber-
ürste vermischet / saltzet / würtzet / kleine Corinthen
r Weinbeerlein / zerschnittene Rosinlein / länglicht
chnittene abgezogene Mandeln mit darzu thut /
d in das so genannte weisse Gedärm einfüllet: Die-
Gedärm wird erstlich bestens hierzu gereiniget /
y biß vier mal übersotten / hernach auffgezogen / er-
cknet und gesaltzen / daß es schön weiß werde / und
her nennet man diese Würste an etlichen Orten
Weiß-Würste. Den Bratwürsten scheinen ähn-
zu seyn in ihrer Figur die zugerichte Becken-Ring
Basel also genennet / welche man also kochet:
in Becken-Ring ab der Lauben / zeuch sie durch
tig Wasser / und brich sie zu Stucken / wirff sie in

heissen Butter / laß sie preglen / darnach mach
Rosinlein und von Zimmet ein süß Brühlein / s
es alsdann recht gemacht.

Das Dreyzehende Capitel.

Von Vermuhtungen eines Guten o Miß-Jahrs ins gemein / und von de Zwölff Monaten insonderheit.

WEilen in den jährlich neu-gedruckten Ca
dern allerhand Reglen von der Witter
auf gewisse Tage des gantzen Jahrs zu
den / selbige auch in der so genanten Bauren-Pra
zu Basel gedruckt zu lesen / solche aber nicht allzeit
treffen / ja viel derselben auf Aberglauben gegrün
so wollen wir allein jeniges / so auf einigen gu
Grund der Wahrheit und Erfahrung zu stehen
muhtet werden kan / alhier vorstellen.

I. Ein gutes Jahr nun ist ins gemein zu hof
1. Wann alle vier Jahrs-Zeiten ihre rechte Eig
schafften behalten / nemlich / der Frühling von W
me und Feuchte gemäßiget / der Sommer nicht zu n
der Herbst warm und zugleich hell und klar / und
Winter nicht zu rauh / sondern die Erde mit Sch
(wie Hr. Rhagor wol urtheilet) bedecket / dann d
durch wird seine Wärme beysammen behalten / ma
die Winter-saat under dem Schnee / als einer De
schön lustig grün bleibet / ja darunder auch wä
und zunimt; die Reben dann / so nicht eingelegt w
den / mögen auch die Kälte viel besser erleiden /
wann der Boden bloß und mit Schnee nicht bede
ist / weil sie sonst leichtlich erfrieren / wann es etw
sehr kalt Wetter gibt; auch befindt man / daß
Schn

hnee die Erden / wegen den in ihme enthaltenen
lpeter/ viel mehr mästet/ daß dieselbe desto frucht-
er darab wird/ die Reiffen auch in Winters-Zeit
Obsbäume von vielem Unraht und Wust säube-
und reinigen/ daß nachwerts die Blust mit Nutz
schlagen und Frucht bringen mag. 2. Wañ die
cht-bäume nicht überflüßig tragen. 3. Wann die
asser nicht allzu viel Fische außgeben. 4. Wañ die
at-Zeit trocken ist. 5. Wann am Mandelbaum
r Blustals Blätter sind. 6. Die mittlere Regen/
uf die Früh-Regen folgen/ und vor dem grünen
außschlagen geschehen / waschen an der Saat/
einstöcken und Bäumen den Unflat ab / davon
ach alles frischer grünet und wächset. 7. Wañ die
rn viel junge Knospen haben. 8. Wañ die Geni-
oder Pfrimmen schön blühen. 9. Wañ die Meer-
iebel eine schöne grosse Blum/ welche die Blätter
t bald hänget/hervor bringet. 10. Wañ man an
Nußbaum / so er erst blühet / mehr Blust als
ätter sihet. Diß alles soll ein fruchtbar Jahr be-
en. 11. Wañ die Nüsse wol gerahten/so soll auch
Geträid seinen völligen Wachsthum erlangen.
Wañ das Kraut und Gemüß vollkomen wächst/
zeitlich reiffen Samen bringet / so hoffen die
uren ein gut Korn-jahr. 13. Wañ die Rohrdom-
zeitlich gehöret wird/ so verhoffet man eine reiche
d. 14. Es gibt Anzeigung von gesunder Lufft/ wañ
lbe von Regen wolgewaschen und gereiniget/ sich
Gestanck klar erzeiget. 15. Der Nordwind bringt
esundeste Lufft. 16. Es ist ein alte Bauren-Regel:
nne-Jahr (das ist ein warmes Jahr) Wonne-
r (das ist ein fröliches Jahr.)

Hingegen ist ein Miß-Jahr zu besorgen: 1. Wañ
Jahrs-Theil also geartet ist / wie es natürlich

seyn solte. 2. Wañ der Thau/ Reiff und Frost zur
zeit komen/so folget Unfruchtbarkeit. 3. Auf die ü
flüßige Regen oder Hitze pfleget eine Unfruchtba
zu folgen/weil die Früchte weder ungehindert w
sen/ noch unbeschädigt eingesamlet werden kön
doch sagt man/ daß die Dürre selten/ überflüß
Regen aber allezeit Theurung mache/ weil S
und Ernde dardurch gehinderet wird. 4. Auf gr
Fruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtbar
weil die Kräfften der Aecker/ Bäume und Weinst
zimlich verzehret/wieder ruhen. 5. Wañ am Man
und Nußbaum mehr Blätter als Blust vorhan
sind/ so beforget man Unfruchtbarkeit. 6. Wañ
Ungeziefer/ Ratzen/Mäuse/Kröten/Frösche/Flie
Kornwürm/ Meyenkäfer/ Raupen/ Heuschrec
Schlangen/ Eydexen/ Blindschleichen/ꝛc. auß ih
Löchern hervor kommen/ und sich mehr als gewö
lich sehen lassen/ so vermuhtet man ein Miß-Ja
7. Die Regen/ die in Blust einfallen/ ertränckem
mit allzu vieler Näsſe/ daß sie nachgehends verdi
und abfället. 8. Wañ die Fische in grösserer An
und Menge als sonsten gerahten/ soll ein gewiß
chen der Theurung seyn. 9. Viel Nebel und Rei
sind Menschen/ Vieh und denen Feld- und Bau
Früchten unbequem. 10. Die Jahr sind selten fru
bar/ in denen es viel/ offt und ungewöhnlich hag
11. Starcke anhaltende Nordwinde sind allen j
gen Gewächsen/ Bäumen und Kräutern/ und
zarten Saat schädlich. 12. Wañ die Bohnen üb
müßig wachsen/ und die Eichbäume ungewöhn
tragen/ so wird des Getreyds desto weniger verm
tet. 13. Frühe Saat betreugt selten/spate Saat a
betreugt offt. 14. Wañ bey blühendem Getreyde a
reissende Sturmwinde gehen/ und die Blust vor

abschlagen/ ist Mißwachs zu besorgen. 15. Wañ
Getreyd in der Milch ist / und ein nasser Frost
er gehet/ so hat man offt viel Stroh/ aber wenig
ner zu hoffen. 16. Wañ ein gantze Gegend durch
aur und Hagelwetter Schaden leidet / so folget
urung: Ein schmaler Strich aber trifft nur die
ifft/ macht aber keine Theurung. 17. Wann die
gel die Wälder ungewöhnlich verlassen und den
ffern und Städten in grosser Zahl zu fliegen/ so
s als ein Zeichen der Unfruchtbarkeit angesehen.
l. 1. Wañ sich die Spatzen plötzlich verlieren/und
Vögel in der Lufft gar ein hohen Strich führen/
erden Sterbens-Läuffte vermuhtet. 2. Wañ die
t einen heßlichen süßlechten Geruch gibet/ so ist
uß abzunemen / daß sie angestecket ist / und eine
eckende Seuche nicht weit ist. 3. Wañ man bey
em stinckenden Wasser ein Geschirr voll Thau-
ssers samlet/ und der Hund/ dem man es zu trin-
gibet / davon verzecket / so ist die Lufft allbereits
stecket. 4. Wañ die Blätter vor der Zeit von de-
Pfersich- und Nuß-bäumen abfallen / bedeutet
rben. 5. Wañ die Veyel und Rosen im Jahr
mal blühen/deutet auf Sterben. 6. Wann die
der sehr pocken und blatern/ so folget gemeiniglich
Sterben darauff/ nach dem Sprichwort: Nach
kleinen Pocken kommen gern grosse Pocken.
Oañ die Sudwinde vielfältig ohne Regen wehen/
die Lufft dabey neblicht und dick ist/ bedeutet eine
uche. 8. Deßgleichen wann die Vögel ihre Nester
Jungen verlassen: Vielmehr wañ die Vögel auß
Lufft todt herab fallen. 9. Auf die Vieh-Sucht/
wann die Hunde sehr rasend werden / folget offt
Menschen-Sucht. 10. Auf Theurung und Krieg
get offt ein Sterben/ sonderlich wann der Winter

warm/und gar nichts oder wenig gefrieret. 11. La
ständige Cometen und viel feurige Lufft-Zeichen/ f
derlich im Frühling/seynd öffters eines unglücklich
Jahrs Vorbotten gewesen. 12. Wañ die Sonn
che Tage nach einander gantz dunckelroht als du
einen Nebel scheinet/ zeiget an/ daß die Lufft g
dick und mit Dämpffen angefüllet sey/davon hern
Kranckheiten komen. 13. Nach der Bauren-R
heisset ein Koht-Jahr (das ist/ ein naffes Jahr/)
Noht-Jahr (das ist/ein theures Jahr.) 14. Auf E
beben pflegt Pest zu folgen. 15. Was aber von der
fruchtbarkeit der Schalt-Jahre gesagt wird/ als
in denselben das Geflügel/ Hüner/ Enten/ Gä
und Kälber nicht gedeyen/ noch die gepeltzte Bäu
in die Höhe zu bringen seyn sollen/ soiches ist ein
dicht/ welches die Erfahrung selbst widerleget.

IV. Man pfleget auch von Kriegen/ Auffruhr u
Einbruch fremder Völcker underschiedliche Progn
stica und Verkündigungen zu stellen/ zum Exemp
1. Wañ unbekandte seltzame Vögel in andere Lä
komen. 2. Wann ungewöhnliche und starcke Erg
sungen des Meers und der Wassergüsse die Fel
und Wiesen weit und breit überschwemmen/ Häus
Bäum und Zäun außreissen und wegführen. 3. W
erschreckliche Erdbeben kommen/ und Cometen u
unbekandte Sternen erscheinen. 4. Wañ die Bien
mit einander hefftig streiten/ und sich an Orte/ t
sie sonst nicht pflegen/ einlegen 5. Wañ sich die Mä
in Häusern und Feldern hauffen-weise sehen lassen/

Von den Monaten aber insonderheit zu schliesse
so giltet

I. Vom Jenner 1. das Sprüchlein Br. Rhagor
Im Jenner viel Regen ohne Schnee/ Thut Bäum
Bergen und Thalen wehe. Weil alsdann der Erd
d ur

ch ein solches Regenwetter ihre natürliche Wärme
b viel benommen und geschwächt wird/ daß sie her-
ch im Frühling ihre Würckung desto weniger er-
gen mag / davon alle Gewächs nicht geringen
chaden und Nachtheil erleiden/ daß sie nachwerts
e Frucht nicht also vollkommen wie sonst herfür
ngen. Seind also die trockenen Winter mit zim-
er Kälte und Schnee die allerbesten und nutzlich-
n für unsere Land/ gestalten auf den Frühlig/wann
Erde befeuchtet wird/ dieselbe lustig anfahet grü-
n/ und ihre Würckungen in allem kräfftig erzeigen
d außbreiten. Im Gegentheil / wann der Winter
r zu kalt/ dasselbe allen Gewächsen schädlich/ insons-
heit den Reben/ weil alsdann bey einem scharffen
ordwind die Stöck davon spalten/ und im Grund
rieren. Wann aber der Winter zu sehr milt/ folget
ht bald darauff eintweders ein guter Frühling oder
sser Sommer / wie dann solches die Erfahrenheit
euget. 2. Auch nicht ein geringes Wahrzeichen eines
künfftigen fruchtbaren Jahrs/ sonderlich an Wein
/ wann nemlich die Wasser in dem Jenner sehr klein
rden/ nach dem alten Sprüchwort: Wenig Was-
/ viel Wein: Viel Wasser / wenig Wein; welches
ne gewissen natürlichen Ursachen hat / wie Hr.
agor dasselbe offtmals beobachtet/ und für wahr-
fft befunden. 3. Wann der Erdboden in diesem
onat offen ist / sonderlich die Sudwinde dabey
rck brausen/ so werden kalte Flüsse und Kranckhei-
n verursachet. 4. Von Vincentzen Tag sagt man:
incentzen Sonnenschein/ Füllt die Faß mit Wein.
Von St. Pauli Bekehrungs Tag heisset die be-
ndte / aber doch ungegründete Bauren-Regel:
t. Paulus klar/ Bringt gutes Jahr; So er bringt
ind/ Komt Krieg geschwind; Auf Nebel starck/

Füllt Pest den Sarck; Nach Schnee und Reg
Komt wenig Segen.

II. Im Hornung komt es 1. offtmalen da
daß die Wind stärcker als zu andern Zeiten brau
welches von subtilen Dünsten / die sich auf ei
Rauch ziehen / und sich alsdann von der Erden
nauff lassen/ herkomt/ seind also diese Wind in di
Zeit keiner sonderbaren Bedeutung/ weil sie auß
türlichen Ursachen herkommen/ dann allein daß n
sie deßwegen lieber sihet/ daß sich die Witterung
nach umb so viel besser anstellet. Auß diesem An
bey den Baursleuten das alte Sprüchwort entst
den: Saß im Hornung die Wind also starck wel
sollen / daß dem Rind das Horn in dem Kopff
vpn bewegt werde. Diese starcken Winde erstrec
die Frantzosen durch den Mertzen hinauß/ das a
zu Zeiten nicht ohne Schaden/ als aber im Horun
abgeht; sonsten begibt es sich gemeinlich / wann
Wind im Hornung außbleiben / daß sie nachwe
sich zu anderen Zeiten starck hören lassen/ welches f
nemlich dem Aprillen sehr gefährlich/ sonderlich w
es etwan rauhe Nordwind gibt/weil die neu-gesch
senen Reben und andere zarte Gewächs alsda
grossen Schaden leiden. 2. Es ist auch bey der W
terung dieses Monats von den Alten fleißig wahrg
nommen worden/ wann sich die Wärme in demselb
dergestalt angelassen/ daß der Arbeiter sein Wamm
abgelegt/ daß sie dasselbe für eine böse Vorbedeutu
gehalten/ gestalten sie lieber einen Wolff sehen wö
len/ als einen Mann ohne Wammes arbeiten/ a
Ursachen / daß auf eine solche unzeitige Wärme gem
niglich eine rauhe Kälte erfolget; massen sie es vi
lieber gesehen/ und für eine gute Anzeigung gehalte
wann der Hornung biß über das Mittel windig un

ka

lt gewesen/ und es mehr Schnee dañ Regen geben/
doch darauff etwas schöner Tagen erfolget/ damit
e Erde allgemach ertrocknen/ und sich also zur Ar-
it und Fruchtbarkeit desto besser schicken möge.
. Wanns im Hornung nicht wol frieret/ so besor-
t man ein kaltes und der Saat schädliches Vor-
ahr. 4. Wann die Mucken in diesem Monat spie-
n/ so sterben die Schafe; weil das Früh-Jahr ge-
einiglich Kälte mit sich führet/ welche die Schafe
cht leicht ertragen. 5. Wann das gefrorene und
ßher verschlossene Erdreich auffthauet/ so steigen
ule Dünste herauß/ davon sonderlich die jenige/ die
r Lufft nicht gewohnt sind/ kranck zu werden pflegen.

III. Von dem Mertzen sagt Hr. Rhagor/ 1. daß
r Mertzen-Staub werd dem Golde gleich geachtet/
ich dem Sprüchwort: Trockener Mertz/ nasser
prill/ kühler May/ Füllt Scheuren/ Keller/ bringt
el Heu. 2. Ein nasser regnerischer Mertz bringet
lten ein gutes Jahr. 3. Mertzen-Donner verkün-
get offt ein unfruchtbar Jahr/ nach dem Sprüch-
ort: Früher Donner/ später Hunger. 4. Grüner
Nertz bringet selten etwas gutes. 5. Das Wasser/
nach Mariä Verkündigung auf der Saat stehet/
derselben schädlich. 6. Tieffe und lang-ligende
Nertzen-Schnee thun der Saat wehe. 7. Viel grosse
Nertzen-Nebel bringen starcke Güsse. 8. Wann es
n Mariä Verkündigung vor Auffgang der Son-
en schön ist/ so solls ein fruchtbar Jahr und trockene
eu-Ernde bedeuten. 9. Jetzt sind die Wasser zu
incken ungesund.

IV. Vom Aprill: 1. Warme geschlachte Regen
diesem Monat verheissen eine gute Ernde und
ültreichen Herbst. Ein trockener Aprill Ist nicht
r Bauren Will. 2. Wann des Monds-Schein/

wann er voll ist/ von dem Gewölck nicht gehind
und auffgehalten wird/ so ziehet er die Baum-Bl
zusamen/ daß sie ersticket. 4. Eine schöne trocke
Fasten verkündiget ein fruchtbares Jahr. 5. Rei
in diesem Monat seynd gefährlich: dann da Hag
Wassergüsse und andere Witterungen nur strichswe
schaden thun/ pflegen sich die schädliche Reiffe üb
ein gantzes Land zu erstrecken. 6. Wann sich
Rab umb Georgii im Rocken verbergen kan/ so i
eine Anzeig eines guten Frucht-Jahrs. 7. Wa
die Graßmucke singet/ ehe die Reben sprossen/ so h
fet man ein gutes Jahr.

V. Vom Meyen judicirt man also: 1. Küh
Mey macht viel Heu und guten Wein/ dann so
Mey also beschaffen/ gemeiniglich ein guter warm
Brachmonat darauff erfolgt/ welches allen Gewä
sen sehr wol außschlägt/ und sonderlich den Rebe
die alsdann einen guten Blühet bekommen/ welch
zu einem reichen Herbst gute Beförderung gibt. J
Gegentheil/ wann der Mey warm und trocken/
folget gern ein nasser und kalter Brachmonat/ w
ches den Erd-Gewächsen in allweg schädlich u
nachtheilig/ in dem daß die Samen an den Reb
theils abfallen/ theils aber an Beeren sehr dünn w
den/ daß wenig namhafftes davon zu hoffen. 2. D
Saat und allen Gewächsen und Früchten ins gesa
kan nichts gefährlich- und schädlicher seyn als Meye
Fröste und Kälte. 3. Hingegen: Nicht zu kalt u
nicht zu naß/ Füllt die Scheuren und das Fa
4. Wann jetzt viel donnert/ so hoffet man ein gut
Jahr. 5. Auf St. Urbani ist die Frucht weder g
rahten noch verdorben/ das ist/ man kan noch nich
davon sagen/ ob eine gute oder schlechte Ernde folg
werde. 6. So der Rocken in dieser Zeit dünn steh
ur

nd viel leere Plätze hat/ so pfleget er im werth zu stei-
en und theurer zu werden. 5. Nach Servatii Tag
fahret man sich keiner schädlichen Frösten mehr.

VI. Vom Brachmonat: 1. So der Brachmo-
at mehr trocken und warm als naß ist/ so ists dem
Wein zur Blüt zuträglich/ sonderlich wann ein war-
er Regen bald darauff folget. 2. Die Nordwinde/
ie nicht gar zu scharff und kalt sind/ sind im gantzen
ahr nicht nutzlicher als im Brachmonat: daß man
uch von denselben so gar das Sprichwort führet/
aß sie das Korn ins Land wehen. Sie säubern die
eben von dem/ was von der Blüt daran hangen
eblieben/ und nicht abgefallen. 3. So es umb Ur-
ani gut wetter ist/ und umb Viti regnet/ ists eines
uchtbaren Jahrs Zeichen. 4. So der Rebstock vor
iti abblühet/ so ist guter Wein zu hoffen/ wañ auch
r Herbst schon nicht gar zu schön und warm wäre.
. So der Guckguck sich lang nach Johannis hören
ßt/ solls theure Zeit bedeuten. 6. Ein kalter und
lzu nasser Brachmonat ist allen Gewächsen hinder-
ch/ den blühenden Reben aber höchst-schädlich.
. Medard bringt keinen Frost mehr här/ Der dem
Weinstock gefährlich wär. 8. So es an Johañ des
äuffers Tag regnet/ so sollen die Nüsse mißrahten.

VII. Der Heumonat: 1. Der Meel-thau und
Brand/ so in diesem Monat fallen/ sind den Gewäch-
n/ Früchten und der Vieh-weyde schädlich/ wo sie
urch keinen bald folgenden Regen abgewaschen wer-
en. 2. Man wil auß der Erfahrung dafür halten/
aß die Wieselein/ Katzen/ Mäuse/ rc. so in und umb
ie Gebäue sich auffhalten/ die bösen Thau/ welche
egen dem Anfang dieses Monats fallen/ von denen
Blättern und Kräutern/ die davon wurmstichig wer-
en/ aufflecken/ und alles/ was sie mit ihrer Zungen

belecken/

belecken/vergifften. 3. In diesem Monat pflegen i
Hunde mehrmalen im Vollmond wütig zu werde
4. Wanns umb Jacobi regnet/so sollen die Eiche
verderben. 5. Wanns umb Margrethen Tag re
net/ so fallen die welschen Nüsse ab/ die Haselnü
aber werden madig.

VIII. Vom Augstmonat: 1. Jetzt wird zuw
len ein Thau geboren/ der fället aufs Kraut/ La
und Graß/davon nachmals mit Hülffe des Sonne
scheins Raupen und sonst ander Ungeziefer wachs
Solcher gebieret graßierende Kranckheiten/ roh
Ruhr/ &c. Darumb man denselben von dem O
abtröcknen und auffsehen soll/daß man ihn nicht n
der Schalen genieſſe. 2. Viel Sonnenschein i
Augstmonat bringen guten Wein/ wozu auch i
hellen Nächte helffen. 3. So es umb Laurentzen u
Mariä Himmelfahrt schön ist/ so hoffen die Rebleu
einen guten Herbst. 4. Wann auf Laurentzen/ a
dere aber/welches wahrscheinlicher ist/setzen auf Ba
tholomei eine reiffe Trauben findet/ so ist gute Ho
nung zum reichen Herbst. 5. Die Hirsch-Geweih
die zwischen Mariä Himmelfahrt und Geburt g
samlet werden/ sind in ihrer besten Krafft/ und solle
nachdem sie präparirt worden/ in doppelter Dosi,
viel als das Einhorn außzurichten vermögen.

IX. Herbstmonat: 1. Wer in dem Herbst u
Vor-Jahr umb die Zeit des Æquinoctii, wann T
und Nacht gleich ist/ kranck wird/ mit demselben s
hets mißlicher als zu anderer Zeit. 2. So es un
Matthei schön ist/ soll es künfftiges Jahr viel u
guten Wein geben/ weil die Reben und das Ho
wol wachsen und zeitigen. 3. Die Alten haben nac
folgende Gemerck auß den Eich-Aepffeln umb M
chaelis her genommen/ welche auf der Erfahrung/ d
ma

an davon selbst nehmen könnte/ beruhen. 4. Eine Nucke darinnen soll auf ein mittelmäßig Jahr deu-. Ein Würmlein und Made darinnen soll ein Zei-en zum fruchtbaren Jahr geben. 6. Wann sie ntzwey geschnitten frisch und safftig sind / bedeuten e einen fruchtbaren Sommer. 7. Wann nichts arinn ist/ solls auf Sterben deuten. 8. Wann sie äsferig sind / sollen sie auf ein nasses und theures ahr deuten. 9. Seind sie aber dürr und einge-hrumpffen/ soll ein dürrer unfruchtbarer Sommer vermuhten seyn.

X. Weinmonat: 1. So der Mond in einer hönen Zeit neu wird/ so soll eine schöne Lese zu hof-n seyn. 2. So das Laub in diesem Monat nicht ern abfallt/ so sind künfftiges Früh-Jahr viel Rau-en und Geschmeiß zu besorgen.

XI. Wintermonat: 1. So es umb Martini gnet/ und bald darauff ein Frost fallt / das thut der Saat mercklichen Schaden/und bringet Theurung. Jetzt steigen viel Dämpffe und Nebel auß dem Wasser auf/so sehr ungesund/ und des Menschen Na-r schädlich erfahren wird. 3. So der erste Schnee uf ein nasses und beregnetes Erdreich fallet/ bedeutet eine geringe Ernde. 4. Fallet er aber auf ein har-s und gefrornes Erdreich/ so hoffet man eine reiche rucht-Ernde.

XII. Von dem Christmonat: 1. So die Milch-Straße in diesem Monat schön weiß und hell schei-et/ so hoffet man ein gutes Jahr. 2. So nach der Weihnacht viel nasses Wetter einfallt/ so stehet der Rocken in keiner sonderlichen Gefahr/ aber nach der Weihnacht ist die Gefahr grösser. 3. Grüne Weih-achten / weisse Ostern / welches ohne Gefahr der Saat selten abgehet. 4. Wann die Zeit von Weih-

nachten

nachten biß auf der Heiligen drey König Tag nebli
und dunckel ist/ soll das Jahr darauff Kranckheit
gen. 5. Man berichtet/ daß in der Christ-Nacht
Weine in den Fässern sich bewegen; so sie übergeh
soll ein gutes Wein-Jahr zu hoffen seyn. Die Wa
heit stehet auf der Erfahrung.

Das Vierzehende Capitel.

Wie die Beschaffenheit des Wetter auß der Schwere und Leichte/ Hitz und Kälte/ Trockne und Feuchte der Lufft zu erkennen.

AUß den curiosen Erfindungen des vorig
Seculi wird die Wärme und Kälte der Lu
heutiges Tags gleichsam abgemessen/ und
ihrer ordenlichen Veränderung gantz deutlich gewa
ret durch gewisse Wetter-Gläser / so man deßweg
Thermometra heisset/ die Feuchte und Trockne dur
Hygrometra, die zu- oder abnemmende Schwe
durch Barometra: welcher letstern Nutzen under a
derm auch darinn bestehet / daß dadurch die gan
Höhe der Lufft vernunfftmäßig kan geschlossen w
den. Dann gewiß ist/ daß das Queckßilber in d
Barometrischen oben zugeschmoltzenen Röhrlein in
wisser Höhe erhalten wird von dem auf ihme lige
den Zylinder der gantzen Lufft: derowegen nöhti
daß die Höhe des Queckßilbers eine gleiche Höhe h
be zu der gantzen Höhe der Lufft/ wie dessen gering
Schwere zu der Schwere des Queckßilbers/ das i
wie 1. zu 14000. oder wann gleiche Prob gemach
wird mit Wasser in einem 36. Schuh hohen Roh
wie die Schwere der Lufft zu der Schwere des We

ser

rs/ das ist/ wie 1. zu 1000. als die Höhe des Was-
rs 31. Schuh zu der gantzen Höhe der Lufft / da
nn hier herauß kommen 31000. dort 35000. das
ohngefehr $\frac{1}{12}$ Teutsche Meilen. Dabey aber zu
issen/ daß je höher die Lufft ist/ sie auch dünner seye/
d zwar ihre Höhe auch umb so viel höher kan ge-
acht oder gesetzet werden.

I. Die Schwere und Leichte wird abgenommen
rch die so genannte Barometra, welche auf under-
iedliche Manier gemacht werden/ under welchen
e gemeinste ist das Toricellianum, nemlich/ es hatte
Jahr 1643. Toricelli, Mathematicus zu Florentz/
nommen eine gläserne Röhr/ 4. Schuh lang/ an
nem Ende offen/ an dem andern geschlossen; nach-
me er solche mit Queckſilber angefüllet / die Oeff-
ng mit dem äussersten Theil des Fingers geschlos-
/ und folglich nach der Bleywaag diese Röhre er-
ben/ tunckte er solche mit dem Finger geschlossenen
heil in ein ander Gefäß mit Queckſilber/ ohngefehr
een Zoll tieff/ hierauff zog er seinen Finger zuruck/
Oeffnung bliebe in dem Queckſilber des Gefässes/
lches verhinderte das Einkommen der Lufft/ und
s Queckſilber / so die Röhre gäntzlich angefüllet/
che etwas hinunder/ mit Zurucklassung dem Anse-
n nach oben einer Leere (welches doch kein eigentlich
cuum, sondern mit der subtilen himlischen Materi
gefüllt) der übrige Theil aber dieser Röhre bliebe
n eben demselben Queckſilber biß zu gewisser Höhe
l; welche Höhe nach dem Gewicht und Schwere der
sserlichen Lufft sich verändert/ in deme sie sich gleich-
n als eine Waag verhalten/ sintemal da die Lufft
werer/ das Queckſilber höher steigt / leichter aber/
ses weiter hinunder fällt. Am allermeisten aber wigt
d ist schwerer die Lufft in dem herbesten Winter/

am

am wenigsten aber in dem allerheissesten Somm
Mittelmäßig aber verhaltet sichs im Frühling
Herbst; und bestehet der gantze Underscheid al
ohngefehr in Zween Zollen. Sonderbar aber ist
Lufft schwerer/ so es hell Wetter ist/ leichter aber
es dunckel und neblicht/auch windig und der Him
mit Schnee überzogen. Hinc Altitudo Athmosph
ræ ex hujus altitudine certò non patet: sed quòd
dò plures, modò pauciores exhalationes in aëre
stant. Quò plures exhalationes sunt, eò pauci
insunt aëri, & quò plures insunt aëri, eò pauci
sunt. Exinde, Cœlum nubilosum, pluviosum, &c
vius esse judicamus sereno; idque æstate levius, q
hyeme, etsi Athmosphæra hyeme humilior judice
quàm æstate. Nubes hyeme altiores sunt quàm æ
te: etiam tunc aves altiùs volare possunt. W
aber jetzt vermerckt wird/ daß die Höhe des Qu
silbers sich änderet/ obwolen annoch keine Aender
in der Lufft verspüret wird/ kan man die Aender
des Wetters gewiß genug vorsagen/ sonderlich
Sommer und Winter. Und auß dieser Verä
rung des Luffts kan man auch erkeñen/ wie die Pf
tzen ernehret werden und wachsen/ auch selbige
der Zeit im Jahr sich veränderen; Item/ warumb
Rinde der Bäumen in dem Frühling von dem H
sich leichtlich schelen lasset/ nicht aber in dem Son
und nachgehends wiederumb; Und auß diesem F
dament erkennet man/ warumb das Pfropffen
Frühling und Herbst besser von statten gehet/ als
mitten in dem Soñer; Item/ warumb das un
tige Obs nach der Feuchte und Dürre der Erden
den Bäumen fället; Endlich/ kan man sich am
lichsten nach diesem Instrument richten; wann
heuen/ erndten/ embden/ herbsten/ räisen/ ꝛc.

Was auch für Aenderungen in den Menschen und
ieren dahero entstehen/lehret Hr. *D. Langius in Diss.*
mo aërometrum, alwo er frey herauß saget / daß
r Mensch selbsten ein Barometron zu nennen / in
me er auß Veränderung der Lufft allerhand Zu-
llen underworffen / wie dann die Gliedersüchtigen
d Verwundten sprechen / daß sie in den Gliedern
nen Wetter-vogel sitzen haben. Sihe *Boyle Expe-*
n. 18. de Aëris vi elast. Ein sonderbarer Tractat von
esen Instrumenten zu Paris vor etlichen Jahren
rauß gekommen lehret anoch auf eine andere Ma-
er selbige machen / nemlich Doppelt oder Einfach.
A. Ein doppeltes Barometrum; dazu muß man sich
ne gläserne Röhre zur Hand schaffen/ welche in der
Mitten gekrümet; diese Röhre ist mit zweyen Cylin-
ischen Büchsen versehen / und hat oben eine kleine
effnung / welche aber zugeschmeltzet/ oder auf her-
etische Art versiegelt wird; die undere Büchse/ wel-
e ein wenig über der Krümme der Röhre stehen soll/
uß oben und unden offen seyn/damit man die Röh-
daselbst anstecken und verkütten könne/ die Distantz
er / wie weit eine Büchse von der anderen stehen
ll / ist $27\frac{1}{2}$ Zoll / die Weite inwendig 1. Zoll / und
r übrigen Röhren Höle muß die Weite haben von
m zehenden oder zwölfften Theil eines Zolls.
Dann nun diese zu Handen geschaffet/ giesset man
die Oeffnung so viel Quecksilber allein hinein/ biß
e beyde Cylindrische Büchsen halb/ und was von
r gläsernen Röhre dazwischen ist/ völlig angefüllet
; auf dieses schüttet man gemeines/ und mit dem
chsten Theil so viel Scheidwasser vermischtes Was-
r eines Schuhes hoch darauff/und wieder auf die-
s ein wenig süsses Mandel-öl / damit es nicht so
chtlich außrauche: Dieses also zugerichtete Baro-

metrum bevestiget man an einer höltzernen Ta
hänget es in die freye Lufft/und zeichnet darauff gl
neben dasselbige hin eine kleine Abtheilung/umb
Steigen und Fallen des Queckſilbers umb ſo be
und accurater abzumercken / dann wann dieſes
get/ist es ein Kennzeichen/daß die Lufft leichr/ wo
aber fallt/ ſchwer ſeye. Solte man aber dergleic
Inſtrument nicht habhafft werden können/ ſo
chet man viel leichter

B. Ein Einfaches Barometrum; Dieſes beſte
auß einer unden in etwas umbgebogenen Röhre/
ren oberſte Mundung hermetiſch verſiegelt wird
die undere aber ein wenig Queckſilber hinein geg
ſen; dieſe Röhre wird auf einem Brett beveſtig
und mit einer Abtheilung Seit-werts verſehen;
iſt dabey zu mercken/daß dieſes einfache Baromet
von obigem gedoppelten darinnen underſcheiden ſe
daß wann der Lufft leicht/das Queckſilber zu fall
wann er aber ſchwer / alsdann zu ſteigen beginn
Der Gebrauch dieſer Inſtrumenten iſt folgend
1. Wann das Wetter ſtill/ und ſich zu einem
gen anſchicken wil / wird ſich jedes mal das Qu
ſilber in dem doppelten Barometro hinab geben u
fallen / in dem einfachen aber hingegen ſteig
2. Wann der Lufft ſich außkläret/ hell und klar w
den wil / wird das Queckſilber in dem gedoppel
ſehr hoch hinauff ſteigen. 3. Iſt es ſehr windig u
regnet doch nicht/ wird das Queckſilber mehr als
mals ſich herab ſencken/ nach deme nemlich die W
de gelinde/ mittelmäßig oder gar zu ſtarck und heff
blaſen. 4. Wann der Lufft gemäßiget/und die W
de von Abend oder halb von Abend halb von M
ternacht wehen / ſteiget das Queckſilber am höchſt
an. 5. Jngleichen auch wann es kalt/ und der Hi
n

l dabey heiter anzusehen. 6. Wann es hart ge-
rmet / das Wetter vorbey / und die Winde sich
n legen / wird das Queckſilber / so gantz tieff gefal-
/ mit gantzer Macht alsdann zusehend wiederumb
die Höhe steigen.

C. Ein Barometer in Form eines sehr artigen
etter-männleins wird also gemacht: Nemet eine
äserne Röhre / ohngefehr vier und ein halben Schuh
ng / welche oben zugeschmoltzen / machet eine Cy-
drische Büchse / so etwan ein Zoll hoch / der Dia-
eter aber sieben biß acht mal gröſſer seyn soll / als
r / so oben an der Röhren ist / stecket durch das offe-
Theil der oberen Röhre ein klein höltzernes Män-
n / so auf einem höltzernen Cylinder stehet / und biß
das undere Gefäß reichet / schüttet dann so viel
it gemeinem Wasser vermischtes und mit Kupffer
gefärbtes Scheidwasser darein / damit die Cylin-
ſche Büchse biß über die Helffte gegen der obe-
n Helffte der Röhre zu / voll seye / machet dann das
rige mit Queckſilber voll / stecket die unden etwas
ckere Röhre darein / füllet auch diese mit Queckſil-
r an / haltet es gerad auffrecht / und stellet es in ein
ltzernes Büchslein / so mit Queckſilber biß an die
elffte ebenfalls angefüllet / so wird ein Theil des
ueckſilbers in die Röhre fallen / und das übrige biß
n die Höhe / das oben auf schwimmende Wasser
er steiget herunder / und hinderläſſet den übrigen
heil der Röhre von Lufft gantz leer und ledig / wann
nun fallet / so sihet das Männlein herauß / und be-
eutet Regen; steiget es aber / so verbirget sich das
Männlein under das Wasser / und bedeutet schön
Wetter: und so kan man sich nach obigen Regeln
uch mit diesem Wetter-Männlein richten / doch muß
an auf die gläserne Röhre einige Abzeichnung ma-

chen/ damit man die Steig- und Fallung des Qu
silbers umb so viel desto besser mercken und abse
kan: Damit man aber wie dieses Barometrum
machet/ nicht alsobald ablernen möge/ kan man a
zusamen mit Holtz umbschliessen/ oder aber mit ei
meßingen Röhre überziehen/ und nur in so weit o
lassen/ als das Queckſilber auf das höchste zu fa
und zu steigen pfleget.

II. Die Beschaffenheit der Hitz und Kälte ge
zu erforschen/ oder ein Thermometrum zu mach
Dieses Instrument ist überauß nutzlich/ so wol
Sommer- als Winters-Zeit/ die so anwachsen
als abnemende Hitz und Kälte zu erkennen und v
zusagen/ als auch die Gradus des Feuers im dest
ren und andern Chymischen Verrichtungen umb
viel desto genauer und gewisser zu erkennen: Man n
me eine gläserne mit einem subtilen Knopff verseh
Phiole oder Röhre/ halte den Knopff ein wenig ü
ein Kohlfeur/ daß er erwarme/ und der darinnen e
haltene Lufft verdünneret und außgetrieben wer
dann gieſſe man vermittelst eines Trechterleins
färbten starcken Brandtenwein darein/ wie auch
ein Gläßlein mit einem engen Halß/ dergleichen m
in den Apothecken zu gebrauchen pfleget/ etwan
viel/ daß dieses halb voll wird/ dann halte man
Phiole unden mit dem Finger zu/ damit der Bra
tenwein nicht herauß lauffe/ wende selbige umb/ u
stelle sie geschwind in das Gläßlein mit dem eng
Halß/ also/ daß das Loch der Phiolen recht mit
auf das in der Mitten erhöhete Hügelein zu steh
komme: dann verstreiche und verschlieſſe man
Mundung solches Glases mit Wachs/ also/ daß
Phiole schön grad darinnen stehe/ und der Bran
tenwein nicht außrauche/ dann sonst wurde es
Win

Winter nicht dauren / sondern gefrieren / und das Glaß zerspringen / das Wachs aber überkleide man mit schönem Papier oder Taffet / bevestige also das gantze Thermometron an einem höltzernen Gestell / und versehe es zugleich mit einer richtigen Abtheilung. Es wird aber der Brandtenwein hierzu auf verschiedene Art gefärbet / und zwar 1. Roht; Man nehme gefeinte aufgetröcknete Rosen mit ein wenig Vitriol-geist anspritzet / den starcken Brandtenwein darüber giesset / und so lang daran stehen lasset / biß er hurtig genug ist / alsdann wann er durch ein Fließpapier geloffen / vorbesagter massen eingefüllet. 2. Blau; Wann man etliche Stücke Messing oder Kupffer in den Brandtenwein wirfft / und eine Zeitlang darinnen ligen lasset / biß derselbe eine blaue Farb erlanget / welche umb so viel desto schöner wird / wann man etliche Tropffen von dem Salarmoniacgeist darein tropffet / nachmal filtriret oder durch ein Fließ-Papier abseihet. 3. Grün wird dieser jetztgesagte blaue Spiritus alsobald zusehend / wann man nur ein wenig im Keller zerflossenes Weinsteinöl darein tropffet / wol durch einander schwancket / und vermittelst des Fließ-papiers wieder hell und klar machet. Auf eine andere und vast bessere Art wird es also gemachet: Nehmet eine Phiole mit einem langen Halß / von schönem weissen Glaß gemachet / deren Kugel nach der Länge desselben nicht gar zu groß / sondern schön proportioniret ist / machet dieselbe über einem Kohlfeuer ein wenig warm / damit der darinnen befindliche Lufft einiger massen verdünnert und herauß getrieben werde / stecket so dann die Mundung des Halses in einen auf vorbesagte Art gefärbten Wein-geist / so wird derselbe von sich selbst hinauff steigen / und nicht allein die Röhre / sondern auch die

Kugel anfüllen/ dann muß man sie umbwenden
also erkalten lassen/ biß die Helffte der Röhren o
gefehr ledig worden/ nachmal wird bey einer Schw
Lampen gedachtes Mund-stuck der Röhren wo
gemacht/ biß das Glaß schmeltzet/ alsdann mit
nem Zänglein zusamen gedrucket/ biß das Loch
schlossen und wol vermachet ist: Wann solches
les geschehen/ stellet diese zubereitete Phiole auf
Brett oder Gestell/ bevestiget es/ und setzet es an
jenigen Ort in freye Lufft/ wo es allzeit bleiben
machet aber einen kleinen Maaßstab dazu/ dar
ihr folgende Abtheilungen machen könnet: In
Winter setzet ein wenig Wasser in einem Glaß o
weit davon/ wann nun solches gefrieret/ so sehet/
hoch der gefärbte Brandtenwein in der Phiole
stiegen seye/ und bezeichnet den Ort auf das neb
beygefügte Maaßstäblein mit einem Strich. In
Sommer leget oben ein wenig Butter auf die
schlossene Mundung der Phiole/ und mercket/
wann dieselbe zu schmeltzen anfange/ wie weit
dann der gefärbte Brandtenwein gehe/ und bezei
net auch solches daselbst auf dem Maaßstäblein gle
wie zuvor: Den leeren Raum aber zwischen die
beyden Zeichen oder Strichen theilet in zween glei
Theile/ so wird die Mitte eine gemäßigte und tem
rirte Lufft bedeuten/ der Zwischen-Raum aber
dem oberen Strich biß zu diesem Mittelpunct thei
wieder in zehen gleiche Schuffen/ und dann auch
andere Helffte biß zu dem undern Strich ebenfalls
zehen gleiche Theile: so deuten dann die obere die ka
Lufft/ die undere aber die warme an/ jedoch weil
offt geschiehet/ daß eine extraordinari Kälte/ und
Gegentheil eine gantz ungemeine Hitze sich ereign
so pfleget man so wol über den obersten als under d
unde

derſten Strich noch vier andere zu verzeichnen/
d ſolche höchſte Gradus der Hitze und Kälte dar-
rch anzuzeigen und abzumercken. Der Gebrauch
ſer Wetter-Gläſer beſtehet darinnen / daß man/
e theils ſchon gedacht/ ſo wol im Winter von Tag
Tag/ ja vaſt ſtündlich die anwachſende oder ab-
nende Kälte/ als auch im Sommer die groſſe Hitz
d gemäßigte Abwechslung derſelben/erkennen und
ündlich vorzuſagen wiſſe. Sie zeigen uns die Gra-
s des Feuers/ welche in den meiſten Chymiſchen
rbeiten und Proceſſen gar genau zu beobachten ſind/
f das richtigſte an. Sie lehren uns/ welche Zim-
er und Oerter vor andern geſund? ob der Lufft
ſelbſt rein und fein ſeye? und was dergleichen mehr.

III. Sie Trockne und Feuchte der Lufft zu er-
rſchen/oder Hygrometra zu machen: Schaffet euch
n zart-gehobeltes dürres oder mit eingeſchobenen
iſten verſehenes Brett/ damit es weder ſchwinde
ch ſich krumm ziehe / ſo entweder viereckicht oder
al, und damit es deſto beſſer in die Augen falle/
it einer zierlichen Rahm oder Schnitzwerck einge-
ſſet iſt/ machet an daſſelbe oben einen höltzernen
apffen / beveſtiget an ſelbigen das Trum oder das
nd einer zimlich langen Säiten / und läitet ſelbige
ſo fort über zwey oder drey kleine Rädlein / und
tſtlich über ein anderes etwas gröſſeres / welches
ſt einem Zeiger verſehen / und die auf einen halb-
Circkel gemachte Abtheilungen weiſet/ an dem ande-
en Ende der Säite aber hänget ein Gewicht von
Bley oder Meßing; wann nun auch die Feuchte der
ufft die Säite an ſich ziehet / wird dieſe verlängert/
nd das Gewicht hänget etwas tieffer underſich/ und
eutet es auch der Zeiger an/ wann er ſich mehr ab-
verts drehet / bey trockenem Lufft aber wird die

Säite dürr/ schmurzet ein/ und wird in etwas
tzer/ daher sich auch das Gewicht hinauff ziehet/
der Zeiger auf den oberen Theil des Halb-Zei
die Abtheilungen bemercket; kommet aber gedac
Zeiger auf die Mitte zu stellen/ können wir uns e
gemäßigten Lufftes versicheren. Noch ein and
sehr artiges Hygrometron: Nemmet eine ru
Schachtel oder Büchse/ etwan zween oder drey
hoch/ und drey über den Diameter weit/ leimet
Stücklein von einer Lauten-Säiten/ so etwas
ger ist als zween Zoll/ recht in die Mitte der Bü
oder Schachtel/ daß sie in derselben zu stehen kom
wie der Stefft in einem Compaß/ jedoch aber ü
den Deckel in etwas herauß raget/ leimet daselbst
auf diese Seite die Figur eines Engeleins oder ei
anderen kleinen Bildes/ leimet auch an die Hand
selben ebenfalls ein Stücklein Säiten/ mit welc
es auf den Deckel und den daselbst in 60. Gradus
getheilten Circkel weiset/ und die Feuchte und Tröc
der Lufft richtig anzeiget/ in deme das Engelein
mög der Säite gleich dem Lufft feucht oder troc
sich auf- und zudrehet/ und überauß schön und a
anzusehen. Die Prob und Würckung hievon/
man gar leicht haben/ wann man dieses Instrum
auß einem warmen Zimmer in den freyen Lufft o
einen Keller trägt/ da sich dann das Bildlein al
bald schnell herumb drehen/ und so es wieder in d
vorigen Ort gebracht wird/ auch seinen vorig
Stand/ in deme es sich wieder wiewol etwas lang
mer zuruck drehet/ einnimet: Wobey zu erinnere
daß/ wann dieses Instrument etwas alt/ auch d
Säite gar zu spröd und trocken worden/ seine Wü
ckung verliere/ da dann gar leicht eine neue und f
sche Säite hinein geleimet/ oder auch nur die alte e
weni

enig mit Wein oder Wasser benetzet und ange-
ichtet/ mithin wieder bekräfftiget/ und die ehemalige
Zürckung ersetzet werden könne. Die Nutzbarkeit
eses Instrumentes kommet mit den vorigen darin-
n überein/ daß in deme man die Feuchtigkeit und
röckne der Lufft darauß erkennet/ man eben auch
rauß ein schön- oder regnerisches Wetter gar leicht-
h abnehmen könne/ dann wann der Lufft trocken/
uß der Himmel nohtwendig klar und heiter/ und
so schönes angenehmes Wetter vorhanden seyn/
o es aber feucht/ ist der Himmel voll Wolcken/ oder
ch dick und neblicht/ mithin im Winter Schnee/
Sommer Regen oder sonsten dergleichen Witte-
ngen ohnfehlbar/ wo nicht gleich von Stund an/
och in den nächsten Tagen zu vermuhten seyn wird.
Daß sonsten die Beschaffenheit des Wetters nach
m Mond/ sonderlich wie er/ so es neu wird/ sich
rhaltet/ sich richte/ schreibet der heutige treffliche
Römische Medicus Hr. D. Baglivi *in Tr. de Statice*
iris & liquid. Dicam, sagt er/ quod de Lunæ moti-
us ab erudito Presbytero Syro-Damasceno, in ma-
timis itineribus, & in re nautica versatissimo, audi-
i; eam nempe, veluti dies critici solent, statutis de-
erminatisque periodis in hæc inferiora influere, mu-
ationesque temporum producere. Qua in re sic pro-
edendum esse me docuit. *Post duas vel tres horas à*
acto novilunio vide quæ temporis constitutio, qui venti
unc regnent; & qualem constitutionem, ventosq; dictis
oris observaveris, tales durabunt ad tertium diem Lu-
æ, scilicet ad dictam horam, qua factum est novilunium.
Si tertio non mutetur, durabit ad quintum circa di-
tam horam; si neque quinto ad septimum, à 7. ad 9.
9. ad 11. ab 11. ad 13. ab hoc ad 15. inde ad 17. hinc
d 19. à 19. ad 21. ab hoc ad 23. ad 25. ab hoc demum

ad 27. finem lunaris periodi. Si quid circa muta
nem ventorum, aut temporis, aut eorum duration
evenire debet, dictis diebus, & ordine recensito ev
turum pro certa & infallibili Nautarum experie
confirmavit Vir optimus; mutationesque majores
magis sensibiles in quadraturis Lunæ futuras a
runt. Quæ si certa sunt, rationem periodorum re
larium, & ordinatarum in diebus criticis pro inq
scrutabili hactenus habitam, exploratam nunc ha
bimus,& fere patefactam. Wie dañ auch 1. So
Mond den dritten und vierten Tag vor- oder n
dem Neumond/deßgleichen vor- und nach dem V
mond/ auch zwischen beyden Vierteln schön schei
blanck und klar ohne allen auffsteigenden Dunst u
Wolcken ist/ so verspricht er gewiß schön und
Wetter. 2. Ist der Mond übermäßig weißle
blanck in der Mitte / als schön silberfarbe / mit
spitzigen Hörnern/ so gibt er Zeichen zum klaren W
ter. 3. Hat der Mond schwartze Flecken in
Mitte zu denselbigen Zeiten/ als gesagt ist/ so vern
bet er klar Wetter/ wann er voll wird. 4. Ist u
den Mond / in einer schönen schlechten Wolcken
einfaltiger Ring / welcher sacht nach der Hand
allen Seiten zugleich verschwindet / also/ daß er n
gends im Auffgehen bricht/ so zeiget er an/ dieselb
Zeit werde ohne Sturm und Ungewitter hingeh
5. Wann der Vollmond schön klar scheinet / so
deutets schön Wetter. 6. Wann der Mond ga
klar ist/ und nichts dunckels in sich hat/ so verspri
es schöne klare Zeit.

Das Fünffzehende Capitel.

Von den Winden/ so in der Schweitz/ sonderlich umb Basel wehen/ und deren Eigenschafften.

JEtz D. Scheuchzer in seiner Physic oder Natur-Wissenschafft L. II. C. 28. p. 185. lehret sehr wol/ daß die Winde in starcker Bewegung der Lufft und darinn befindlichen Dünsten stehen/ und besondere Namen empfangen/ je nach me sie nach dieser oder jener Gegend ihren Lauff ben/ oder besser/ je nach deme sie von dieser oder nen Gegend herwehen: als Ostwind/ der von Morgen herblaset/ Sud von Mittag/ West von bend/ Nord von Mittnacht: Zwischen diesen Vier aupt- oder Cardinal-Winden/ so nach den Vier aupt-Gegenden der Welt sich nennen/ setzen die Wind-Verständige noch Acht und zwantzig/ so daß allem Zwey und dreyßig wären/ welche alle man uf denen See-Compassen gar fleißig verzeichnet/ amit sich deren die See-Fahrenden mit Nutzen beienen können. Wie aber diese Winde/ so in dem Schweitzerland wehen/ wol zu erkennen/ ist allervorerist zu wissen/ wie nach den Vier Plagis Mundi, der Vier Erden der Welt selbige lige und situirt ye; nemlich von Auffgang ist der Rhein und das Grau Bündtnerland/ von Norden wiederumb der Rhein und das Schwabenland und Breißgau/ von Nidergang der Berg Jura und die Graffschafft Burgund/ von Mittag das Walliser-Land und er Genffer-See. Wann nun von solchen Orten er der Wind blasen wird/ so wird man leichtlichen n einem jeden Ort den Namen des Windes können ennen. Zu Basel verhält sichs also: I. Von

I. Von den Nidergängischen oder Westwin

1. Von dem Zephyro oder Favonio oder West-
Abend-wind. Favonius oder Zephyrus kömt von
Æquinoctialischen Undergang der Sonnen d
das Sundgäu her/ verursachet nur eine mittelr
sige Druckung der Lufft/ derowegen er auch gen
wird warm und feucht; Wird auch von den Fr
tzosen ein Meer-wind/ weil er von dem Meer/ so
gefehrlich 18. starcke Tagräisen von uns gegen
dergang ligen mag/her blaset/genennet; diesen W
empfinden wir ordinari zu zweyen Zeiten/ nem
umb das Winterliche Solstitium (da die Sonne
dem so genañten Esel-Thurn undergehet/ gleich
im Gegentheil im Solstitio æstivo sie bey dem S
len-Thurn sich neiget) und im Anfang des Fr
lings / wie auch durch den gantzen Frühling a
und zwar vor Weihnachten wird er von den Zt
lingen / Hyadibus, Pegaso, und anderen Marti
schen Asterismis und Configurationibus dergestal
angetrieben / daß man vermeinet / er werde alles
Grund richten/ und ist zur selbigen Zeit/ wegen
hendigkeit/mehr kalt dañ warm/damit er das Sa
so noch in Bäumen und Kräutern ausserhalb d
Erdreich verharret/ in die Wurtzeln treibe/ und a
die Erden zu Erduldung winterlichen Gefrösts p
parirt und geschickt mache/ als wir dann gewohnl
den 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. November/ item
15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. December / item
14. 15. und sonderlich den 25. 27. Jenner des
besserten Calenders wahrneñen mögen; im Anfa
des Frühlings ist er gleichwol starck / doch mehr
theils temperiert/ damit er zwar das Erdreich in d
Hornung von dem Eiß und Schnee erledige / jedo
solches nicht auf einmal / sondern gemächlich v
rich

te/ auf daß die Gewächs von hernachkommender
lte nicht etwan beschädiget und verderbt werden;
dieser Zeit geußt er den ahtemlosen Schwalben
Seel/ dem anderen Gevögel den Trieb der Paa-
ng/ allen Thieren aber/ so wol Menschen als un-
nünfftigen Bestien die Begierd zu Erzeugung ih-
gleichen oder Gebärung eyn/ erweckt solche durch
n freundliches Anblasen gemächlichen/ den Erdbo-
n entschleußt er und befeuchtiget ihn mit warmem
egen/ auf welchen alsdann die verborgene Kräuter
für sprossen/ und das Safft in die Bäume und
veige getrieben wird. In des Frühlings Fortgang
er ist er nicht so ungestüm/ sondern fahret sanfft
her/ weil die grobe Dunst allbereit geringert/ und
Asterismi mehrentheils gütig seind/ deßwegen
nn er auch warmlecht ist/ und alle Kräuter und
äume in Blust treibet/ legt sich hiezu vor dem 13.
ag Mertzen hart auf das Erdreich; bringet die
chwalben/ daher er auch Chelidonius und Orni-
as genennet wird/ und andere flüchtige Vögel/ die
r Winterszeit weggeflogen/ wieder/ als da auch
nd sonderbar die Storcken. Er verhindert/ daß die
genden Hünde die verborgene Gewild nicht schme-
en können/ ausserhalb dieser Zeit ist er gemeinlich
ntz ungestüm/ als den 28. Tag Junii und 1. Julii/
lda er mit Hülff Mercurii oder Martis wie auch
ovis die Bäume auß dem Erdreich reißt (wie son-
rlich dieses auf St. Peters Platz An. 1697. zu se-
n war/ da der Fäschische Pallast nicht in geringer
efahr vom Umbfall der Bäumen gestanden) auch
irfft er Camin und Häuser eyn/ und thut den
rüchten mercklichen Schaden. Un Ouragan, sagt
hr weißlich *Auct. de l'Ecole du Monde Entret. XIX.*
m. 168. deracine les plus gros chenes, tandis que les
seaux en sont quittes pour plier la tête. *Sapienti sat.*

2. Von dem Zephyro-Boreâ oder Coro
Nordwestwind. Corus ist der Wind / so neben
Favonio gegen Mitternacht zu ligt / und blaset
das hohe Lothringische (oder Vaugesische / Mo
Vogeso, Montagnes de Vauge) Gebirg her / welc
auch biß in den Mäyen / wegen seiner übermäßi
Höhe mit Schnee bedeckt / verbleibet; Dahero d
dieser Wind kalt und trocken / und eine grosse D
ckung der Lufft mit sich bringet / und derowegen
Winter angetrieben Schnee / in des Frühlings
fang Risel / in dessen Fortgang aber Reiffen /
auch in dem Sommer Hagel und Schaur mit
bringet / ist sonderlich zu End des alten Aprillens
Mäyens zu besorgen / dann den 23. 24. alten Ap
gehet der Fomahant de natura Jupiters / Satur
so dann den 27. ejusdem Rigel oder der lincke
Orionis des allerschönsten Gestirns gleicher Na
under / und referiren diesen kalten Lufft: Welch
Undergang / so der Saturnus zusihet / der Mond v
und valido aspectu dieser kalte Gesell der Venus o
dem Jupiter adplicirt wird / so bleibet dieser Gast
wißlich nicht auß / und ist das böseste / daß er gewo
lich nach seiner Ankunfft den Himmel läuteret u
hell behaltet / *teste Aristotele L. II. Meteor. C. 6.* wie
dann / läider / die Erfahrung öffters genugsam
wiesen hat. Wann nun dieser Gast im Land / hat
er über dem Schwartzwald dem Schwabenland
allezeit ein Gewölck / und ist mehr zu Feuchtigk
dann Tröckne geneigt.

3. Von dem Circio oder West-nordwest. Z
schen Mittnacht und dem Coro neben dem Aquilo
ligt Circius, streichet gleicher massen über das Lothri
gische Gebirg her / ist kalt und temperirt feucht / so ba
dieser angeht / bringet er im Frühling Schlossen u

Reiffe

iffen/im Winter aber speyet er Schnee mit Hauß-
auß/ und macht den Haußvatter zu dem Ofen zu
n/ deme Weine so ein Jahr alt/ Brot so ein Tag
t/ Und ein Stündlein kaltes Ey/ Sind gewiß
ünde drey; Dieser Wind ist im Frühling ein
ädlicher Gast/ weil er aber in der Nähe/ *teste Ari-*
ele Lib. II. Meteor. C. 6. generirt wird/ verkehret
ich gemeinlich in den Mittnächtigen Wind/ und
bert den Lufft von allem Unraht.

II. Von dem Mittnächtigen Wind/ und 1. Von
n Borea oder Aquilone oder Nord- oder Bisen-
ind. Aquilo, der Nordwind/ komt den Rhein als
ch ein Canal herauff von dem Polo Arctico oder
n grossen Bären/ so auß Sachsen und Pommern
blaset/ ist sehr kalt und frostig ohne Regen/ dero-
gen er dann dem Wasser einen Harnisch anziehet
d Grundeiß treibet/ biß er den Himmel läutert:
Dann nun dieser Wind durch den Jovem oder aber
vialischen Asterismum angetrieben wird/ haltet er
er dem Sausenhart und Badenweiler ein Nebel
d Gewülck/ und ist sonst der Himmel gegen Mit-
g und Occident hell: Kalt ist er/ weil er die Lufft
r starck drucket (vide Hobbesium) sonderbar aber
n dem Polo Arctico auß Nova Zembla, Grön- und
ßland her kommet/ allda wie auch auf den hohen
pitzen des Nordwegischen Promontorii, nach laut
r vielfaltigen Niderländischen Schiffarten Rela-
n und Hr. D. Scheuchzers Bericht in Physic.
208. eine immerwährende Kälte/ grosse Eißberge/
chnee und Gefröst/ gleich wie bey uns auf den Al-
n sich die Glätscher befinden/ so wie hohe Mauren/
lsen/ ja Berg/ zu grosser Verwunderung der Zu-
eren auf einander stehen. So er ein Tag blaset/
ntinuirt er gewiß etliche Tage/ also halßstarrig ist
er/

er/ wie dann solches Levinus Lemnius in Niderl
zu underschiedlichen malen beobachtet hat. In
Frühling ist er dem Blust und jungen zarten Fr
ten schädlich/ verderbet die Weinstöcke/ wann
zu früh außschlagen/ und thut allem Gewächs w
ja sein penetrabile frigus adurit oder besenget gl
sam die jungen Schoß; Winterszeit aber/ so er
set/ treibet der Rhein Grundeiß/ und gefreurt S
und Bein/ wie man zu Basel redt/ zusamen/ find
Schnee/ wird sein Krafft gedoppelt/ ist die Erde
blösset/ thut er dem herwachsenden Korn/ Bäu
und Reben nicht geringen Schaden. Im Som
zertreibet er den Regen und das Ungewitter/ daru
verständige Leute gern sehen/ daß die Wetter n
Mitternachtswerts sich ziehen; zu Eingang
Hundstagen miltert er die grosse Hitz/ und tre
solches in die viertzig Tage; Ist dem Menschen u
die massen gesund/ also daß auch Marcus Varro,
in seiner ihme von den Römeren zu regieren an
traute Provintz eine mercklich Pestilentz eingeris
durch dieses Winds Zulassung/ sich und sein gan
Haußgesind von derselbigen bewahret hat; welc
auch *Vitruvius Lib. I. Architect. C. 6.* bezeuget/ in d
er bekennen muß/ daß die Gebrechen/ so durch C
ruption des Luffts entstanden/ durch desselbigen V
änderung und dariñ entstehender Præcipitation, d
schneller wiederumb herein gebracht werden/ wie
ches auch vor dem Uberguß des Flusses Nili in E
pten beobachtet wird/ davon *de la Chambre Boyle.*
Sonsten ist er seiner Kälte wegen zarten Leuten/ s
derlich Podagrischen Personen zu Winterszeiten
fliehen/ weil er zu viel außtrocknet/ die Poros consti
ret/ und dadurch innerliche Hitz intendirt/ die F
antreibet/ und dahero Husten verursachet. Der

dieſes Winds ſind die underirrdiſche Winde/wie
nn bekandt/ daß es in denen Gebirgen bey Terni
r viel underirrdiſche Luffrgänge gibt/ deren ſich die
nehmen Einwohner von Ceſio vortrefflich zu be-
nen wiſſen zu Erfriſchung ihrer Speiſen und
ancks/ in deme ſie den Lauff der underirrdiſchen
fft wiſſen gleich als durch Canäle in ihre Wein-
d Speiß-Keller zu läiten/ und auch durch Umb-
ibung eines Hanens nach Belieben zu vermindē
oder zu verſtärcken. Dergleichen Wind- oder
fft-Löcher gibt es auch in unſeren Alp-Gebirgen zu
tem Nutzen der Sennen/ welche in oder bey den-
en ihre Milch gantz wol zu behalten wiſſen.

2. Von dem Wind Euro-Boreas oder Cæcias oder
rd-Oſt. Euro-Boreas oder Cæcias der Wind ligt
y dem Oſt-wind zwiſchen Mittnacht und Auff-
ng/ ſtreicht von St. Bläſi über St. Chriſchonā
der St. Chriſtianā/ von welcher Heiligen zu leſen
ſtiſen *in* Baßler Chron. *L. I. C.* 20. und *Murer in*
lvet. Sanct. der da meldet/ daß eine Nonn im
nadenthal zu Baſel/ ſo an einem Schenckel groſſe
chmertzen und Lähme gehabt/ allein durch Anrüh-
n des Haarbands dieſer H. Jungfrau geneſen)
erg her/ ſeiner Eigenſchafft nach iſt er warm und
icht/ wann dieſer Wind angeblaſen wird/ ſo zeucht
die Wolcken an ſich/ und bedeckt im Auffgang den
immel mit finſterm Gewülck/ nach dem Sprüch-
ort: Ut Cæcias nubem perinde ad ſe trahens,
iſt. L. II. Meteor. C. 6. Im Sommer bringet er
inſtig geſchwülig Wetter/ bißweilen Donner/ da-
ro er auch von Lucretio, dem trefflichen Phyſiſchen
oeten/ Altitonans genennet wird. In dem Win-
r iſt er ſonderlich zu Feuchtigkeit und Schnee ge-
igt/ iſt nicht ſehr ungeſtüm/ ſondern beyneben dem

Favonio in dem Blust sehr zu wünschen. Wol
der *Auctor de l'Ecole du Monde L. V. p.* 477. Un v
d'Eté, le temps clair, la tranquillité de la Mer, la
de la Lune, toutes ces choses changent aiseme
mais le cœur de l'homme change encore plus.

III. Von den Orientalischen Winden. 1. D
dem Wind Subsolano oder Euro oder Ostwi
Eurus oder Subsolanus ist der Ostwind / so von d
Æquinoctialischen Auffgang als dem Winckel
Welt über Crentzach den Rhein herab blaset. S
ner Eigenschafft nach ist er mittelmäßig drucke
warm und trocken / gleichwol in dem Winter sei
Schärffe halber dem Mitternächtigen Wind zu
gleichen / daher auch denselbigen die Baßler Schi
den Hengst genennet haben / und gemeiniglich bitt
daß sie GOtt vor Oberwind wolle bewahren. D
ser Wind ist im Anfang trocken / hernacher bri
er Regen / im fall er auch Regen antrifft / continui
er dieselbige den gantzen Tag über / ist kein Schr
wind. Zu Winters-zeiten aber pflegt er den gefa
nen Regen gleich in Eiß zu verwandeln / wie er s
derlich / so Saturnus in sein Hauß den Steinb
trittet / gethan hat. Im Mertzen ist er etwas scha
darumb er auch ein unguter Gast ist; zu Somme
zeiten ist er lieblich / temperirt / sauber und subtil /
haltet die Gesundheit / legt sich gewohnlich zu Nac
und laßt sich zu Tag hören. Im Frühling als in d
Aprillen / Meyen / treibt er die Blumen herfür. I
Herbst ist er mehrentheils warmlecht und schön /
Jenner von dem zwölfften an / wie auch in dem Ho
nung / wann der Delphin undergeht / so er ansetz
machet er helles und kaltes Wetter / und verme
ret mit seiner Ungestüme die Kälte / reiniget d
Lufft / doch erwecket er wegen seiner constringirend
Kraft

afft / allerhand Flüß und Catharren / wo man
an demselbigen insonderheit zu viel verhalten wur-
; Diesen verursachet der hinckende und hoppende
e Greiß Saturnus.

2. Von dem Euro-Noto oder Sud-Ostwind.

ro-Notus ist ein Ostwind / so allernächst neben
n Subsolano oder Euro gegen Mittag ligt / komt
chfalls den Rhein herab / ist kalt und feucht / we-
in der Höhe mit Regen / fürnemlich aber zu
interszeit mit dem Circio, bringen beyde Schnee.
f dem Bodensee bringet er den Schiff-Fahrenden
gst / Jammer und Noht / wie wir An. 1684. im
tober erfahren. Im Frühling aber ist er zu Reif-
geneigt / derowegen er von den unserigen nicht
ünschet wird. Im Sommer treibt er die Wol-
n zusammen / erwecket Donner / wehet bißweilen
en Hundstagen / und verändert sich in der hellen
cht in den Circium.

IV. Von den Mittägigen Winden. 1. V
dem Austro oder Noto oder Sudwind. Auster ist
Sudwind / blaset von Mittag her / ist warm
übermäßig feucht / nicht sonderlich den Lufft
ckend (wie solches die heimliche Gemach/ so alsd
mehr stincken/zu riechen geben) bringet etwan B
Wolcken / grosse Regen / Nebel und groben di
Lufft/ der bißweilen auch Pestilentzisch ist / fürn
lich wann er durch die Gegne Africam wehet.
Winterszeiten ist er den jungen Kindern schädl
erwecket Flüß so auf die Lungen fliessen / verurs
schwerlichen Husten/ also daß man offt vermeint
werden ersticken/ können doch nichts herauß brin
verursachet Schwindel/ Schlag/ rc. item Geschw
böse Brennblatern/ Fistel/ Fäulnuß / das Fleis
er anblaset/wird stinckend. Zu Basel aber ist er
so schädlich/ als aber bey denen/ so under dem Tr
co Caneri ligen/ und das auß der Ursach/ weil er
in den über hohen Gebirgen hinder Bern theils
stosset / theils erkühlet und reiniget / theils aber
gantz und gar verleuret. Daß aber etliche mey
dieser Wind seye darumb so vergifftet / daß er
den Neuen Indien über den Æquinoctial herge
ben werde/ ist ein Traum/ dann durch underschi
che Schifffahrten befunden worden / daß es u
dem Æquinoctial so gantz windstill ist / daß
schwerlich die grossen Schiffe durchdringen mö
Von übrigen Kranckheiten/so er und andere W
bringen / sihe *Hippocratem in Aphorismis.*

2. Von dem Africo oder Sudwestwind. A
cus oder Zephyro-Notus ligt hart allernächst n
dem Favonio oder Zephyro, das ist Westwind
moderatè premens, kalt und feucht / bringt Re
und ist ein Verkünder des Ungewitters/ dringet

n Blauen (Juraſſum) mit Ungeſtümigkeit / treibet
Jolcken / laßt ſich warmlecht umb Weihnachten
rcken. Wann man die Glocken der St. Marga-
hen Kirch / ſo ein Filial nahe bey Baſel iſt / und
ngſt von J. E. W. Hr. Burgermeiſter Frantz
obert Brunnſchweiler ſel. höchſt-ruhmlich begabet
orden / zu Baſel läuten höret / ſo iſt ein ſolche Wit-
ung zu vermuhten / dergleichen die Winde / ſo von
rther über den Berg Juram her wehen / bringen.
Und weilen bey den ſtarcken Winden die Feuers-
efahr am gröſſeſten / und weit mehr umb ſich friſſet /
ird nicht übel gethan ſeyn / wann wir etwas / wie ſie
bſt eiferigem Gebätt abzuwenden und zu löſchen /
was beyfügen: Nemlich es iſt wol zu erwegen /
was in Brand gerahten / 2. wo und an was für ei-
en Ort / 3. wie weit es mit dem Brand allbereit ge-
ommen. Sind etwan das Schmaltz / Fürniß / Was-
enſchmier oder andere Fettigkeiten über dem Feuer
rennend worden / iſt das geſchwindeſte und beſte
Mittel ſolches zu löſchen / wann man den Keſſel oder
as Gefäß / darinnen es geſotten / alſobald überdecket /
odurch ihme der Lufft benommen wird / daß es nim-
er ſteigen kan / und ſich nohtwendig ſetzen muß /
ag man demnach ſolches zu bedecken auch nur höl-
erne Bretter gebrauchen / zugleich auch das Feuer
der die Kohlen under dem Keſſel ſo geſchwind als
nöglich hervor ziehen / und ſich ja nicht gleich anfangs
nderſtehen (in ſolcher groſſen Forcht und Nöhten)
olchen vom Feuer zu heben / weil durch ſolche Bewe-
gung die Materi nur deſto mehr zu ſteigen und zu
rennen angereitzet wird / auch nicht wenige dadurch
ich ſo elendiglich verbrannt und verletzet haben / daß
ie mit Erduldung unaußſprechlicher Schmertzen
nach langer Cur endlich kaum geheilet worden / oder

wol gar darüber elendiglich gestorben: So hat r
sich auch bey Anbrennung und Entzündung fe
Sachen ja fleißig zu hüten / daß man selbigen
keinem Wasser sich nahe / weil es dadurch nur d
hefftiger brennet / und also häuffig umb sich spri
daß niemand hinzu zu nahen ohne höchste Gef
sich underfangen darff. Wann Holtz und Koh
Heu / Stroh und Streu brennen / thut das We
das beste / doch muß es bald anfangs starck überse
und dabey so viel möglich das / was noch in Br
gerahten / hinweg geraumet / und der Flam ohne d
Vorzug best-möglichst entrissen werden / wo aber
cher anbrennenden Materi die Menge vorhani
ist es nicht wol möglich solche in der Stille zu
schen / und thut man sehr übel / wann man es zu
helen auf das äusserste ankommen lässet. Gerähr
Camin oder Rauchfang in den Brand / hat man
derschiedene bewährte Gegen-Mittel außgedacht /
chen in Zeiten ohne grosse Gefahr zu löschen / und
zu solchem Ende einige Camin also gebauet / daß n
oben under dem Dach mit Einschiebung eines ei
nen Bleches oder Ziegels selbige völlig schliessen /
auffsteigende Feuer dämpffen und erlöschen / ode
über diesen der Brand sich angefangen / selbigen o
alle Gefahr fort- und außbrennen lassen kan. Ant
nemen Schieß-Pulver / mischen solches mit Waß
machen eine Pyramiden / oder wie man es ins gem
zu nennen pfleget / Speyende Teuffel darauß / zünd
sie an / damit der Dunst häuffig in die Höhe stei
und die oben angegangene Glut erlösche. Noch e
dere streuen Saltz in das unden brennende Feu
damit / wann dieses erlöschet / dem obern der Zuga
mangle: oder setzen ein groß Becken voll Saltz und
das Camin / rühren es sehr starck also trocken und
ein a

ander/ damit der davon auffsteigende Dunst die amme dämpffe und ersticke; wiewol einige mehr von halten wollen/ wann man Wasser daran gieß/ und solches mit stätigem Sieden bey dem Feuer so umbrühret. Mit einer Pistol oder einem Rohr das brennende Camin zu schiessen/ halten viel auß eicher Ursach für eines der besten Mitteln / allein/ eil solches nicht ohne Gefahr/ wañ die Camin nicht zu wol gebauet sind/ und man zu förchten hat/ daß von dem Hall zerspringen/ und so dann das Feuer die jenige Zimmer/ wodurch sie geführet sind/ ein- ingen möge/ als ist es sicherer solches zu underlas- n / und daher auch in denen Rechten straffbar und erbotten. Das allerbeste Gegen-Mittel/ wann die amin und Rauchfänge brennen/ ist/ daß man selbi- e von oben herab mit Mist verstopffe/ dem auffstei- enden Feuer von oben den Lufft benemme/ und mit em zuruck schlagenden Rauch ersticke/ welches Mit- l dann die Caminfeger an etlichen Orten/ als eines er allergewissesten / alsobald ergreiffen / sich auf ei- en solchen Mist-Ballen setzen / und ohn alle Ge- ahr von oben biß unden durch den Schlot hinab ahren / mithin dadurch das Feuer auf einmal erlö- chen. Wann in denen Zimmern Feur außkommet/ nd selbige etwan nur mit Rauch annoch angefüllet ind/ muß man sich ja hüten / daß man die Thüren nicht allzu schnell eröffne / dann sonst wurde / vermit- elst des Luffts / gedachter Rauch uhrplötzlich in helle Flammen angeblasen / außbrechen / und alles allen- halben liechter-lohe erst recht zu brennen anfangen/ ondern man muß sich dahin befleissen/ wie man mit aum eröffneter Thür nach und nach eine oder zwo Personen in das Zimmer mit etlichen mit Wasser angefüllten Feuer-Eymern schieben könne / umb die

am meisten glimmende Wände und Oerter ab
giessen und zu erlöschen/ auch ihnen zu solchem E
mehrere Feuer-Eymer hinein / und sie hingegen
leere herauß langen / jedoch aber die Thür jedes
schnell wieder zuschliessen/ und ja nicht (wie gedac
allzu weit eröffnen / biß das meiste gelöschet
Wann aber das Dach bereits zu brennen beginn
oder das Feuer zu den Zimmern herauß schlägt/
alle Rettung / so von den Haußleuten allein beso
hen kan / vergeblich / und muß demnach die ga
Burgerschafft und Gemeine / krafft deren löbli
publicirten Feuer-Ordnungen jedes Orts/ hierinn
zu hülffe kommen. Es sollen es aber nimmermehr
jenige/ so Feuer in ihren Häusern vermercken/ dar
ankommen lassen/ in deme ihnen öffters durch sol
allgemeine zeitliche Hülffe das Ihrige auch in so w
erhalten werden kan / daß ausser dem Dach nic
hinweg brenne / und das übrige Gebäu samt al
Zimmern annoch völlig stehen blieben/ wiewol m
sich in solchem Fall mit möglicher Rettung der Fa
nüssen GOtt und seiner Gnade befehlen muß.
desto kräfftigerer Abwendung aller zu beförchten
bender Feuers-Gefahr thut ein kluger Hauß-vat
sehr wol/ wañ er eine gewisse Anzahl lederner Feu
Eymer samt etlichen meßingen oder auch nur h
tzernen Feur-Spritzen (denen aber die neue Gattu
Schlangen-Feur-spritzen/die man jetzt zu Basel ho
weit vorgehen) sich in das Hauß schaffet / solch
auf den Nohtfall (so aber GOtt gnädiglich verhüt
sich zu bedienen/oder auch seinen getreuen Nachbar
damit zu dienen und an Hand zu gehen.

E N D E.

Zugabe
Schweitzerischen Rechtens:

Vorgestellet in den
erneuerten und verbesserten Artickeln
Löblicher Stadt Basel
Gerichts-Ordnung/

welche 1648. den 24. Sept. auf allen Ehren-Zünfften publicirt und verlesen worden; Seithero aber niemals in Druck außkommen.

I. Von Verjährungen/ welche in der Gerichts-Ordnung/ das neue Possessorium oder Gewehr genennt werden.

1. VOn Verjährungen zinßbarer Haupt-Güteren/ davon fallender Zinsen und Bodenzinsen. Wann ein Burger oder Hinderseß zu Basel einem anderen Burger oder Hinder-

füssen/ wie auch einem oder mehr Gottshäuseren
selbsten eine Summa Gelts auf gewisse Zeit Je
lichen zu verzinsen/ oder einen Bodenzinß abzur
ten schuldig ist/ nun aber der Gläubiger den Schu
nern under zehen Jahren einigen Zinß niemalen
heischen/ sondern viel derselben ohnangemahnt e
schwallen lassen/ solchen Falls sollen hernacher/
sagten Gläubiger/ wegen seiner Liederlichkeit/ ab
nem Underpfand mehr nicht als Vier Zinß zu ford
paßirt/ die übrigen alle aber den Hand-Schuld
gleich geachtet werden/ jedoch mit folgender Erläu
rung/ daß den jenigen/ welchen vor Publication d
ser Ordnung/ dergleichen viel Zinß bereits ohn
zahlt außstehen/ solchen Außstand innert Jahrsfri
so ihme zum besten hinzu gethan wird/ richtig n
chen thüe/ dann sonsten nach Verfliessung die
Jahrs/ da er nicht darzu thun solte/ man ihme a
dann/ auch nicht mehr als Vier Zinß/ ab seine
verschriebenen Underpfand zu forderen/ paßiren l
sen wurde; Dafern aber der Gläubiger seinen Schu
nern Zehen gantzer Jahr lang die verfallenen Zin
nicht abforderen thäte/ dißfalls solle der Schuldn
den Gläubiger/ auf Verfliessung angedeuter Zeh
Jahren/ die gerührten verfallenen Zinß zu geb
nicht schuldig/ und deren/ umb des Gläubigers Ve
gessen und Liederlichkeit willen/ gäntzlich quitt/ led
und loß seyn/ welcher Gläubiger aber innert Zwa
tzig Jahren/ von den Schuldnern niemals nicht
weder von Zinsen noch Capitalien/ abgeforderet/ de
selbige solle/ so wol des Capitals als der Zinsen ve
lurstiget und hiemit alles verjähriget seyn und ble
ben; es wäre dann Sach/ daß die Gläubigere da
Ihrige/ innert den bestimmten Jahren gebührend e
forderet zu haben/ vermög deß/ der Verjährunge
halbe

lben gesetzten letsten Artickels/erheischender massen
scheinen und darthun könnten/welchen Falls ihnen
Verjährung kein Schaden gebähren mag.

2. Von fahrender Haab/welche einer besitzt/die nem anderen entweders von Erbschafft wegen/ er sonsten gehörig gewesen. Welcher eine fahnde Haab/es seyen Pferd/Kühe/oder ander Vieh/ßgleichen Silber-Geschirr/paares Gelt/Kleider/leinodien/Haußraht und anders/so zu zeiten ohne/er umbs Gelt zum Gebrauch entlehnt werden/oder einer Erbschafft fahrende Haab/so einem andern gehörig/findet/Zehen gantzer Jahr lang/als sein gen Gut besitzet/auch deßwegen innert dieser Zeit on niemanden ersuchet/noch angefochten wird/der ll nach Verschwinung solcher Zehen Jahren selbige iederumb herauß zu geben nicht mehr schuldig/sondern die/als ein übrig eigenthumlich Gut/fürbaß zu vigen Zeiten/rühiglich besitzen/und zu gebrauchen fügt seyn.

3. Fahrende Haab welche deponirt und hinder inen/Behaltnüß weiß/gelegt worden. Wo fern ner/er seye einheimisch oder fremd/fahrende Haab/die solche guten theils im vorgehenden Artickel erläuert ist/hinder einen Burger oder Hindersässen zu Basel deponirt und Behaltnuß-weiß legt/und der enige/welcher mehrgemeldte fahrende Haab hinderegt/innert Zwantzig Jahren/nach beschaffener Hinerlegung/solche nicht wiederumb erforderet/solle elbigem diese grobe Saumsal schädlich seyn/und der Depositarius, welchem solche hinderlegt worden/deßwegen unersucht verbleiben: Es wäre dann Sach/daß jeniger so deponirt hat/augenscheinliche Impossibilitäten und Unmöglichkeiten/dadurch er sein depotirtes Gut in solcher Zeit wiederumb zu erforderen/

ware

wäre abgehalten worden / genugsam darthun
beweisen könnte / welchen Falls alsdann der
Richter sich wol wurde zu verhalten wissen.

4. Hand- Laden- oder Gaden-Schulden a
andere Ansprachen von Ligenden Güteren oder
sten herrührend / wie es damit künfftigs zu hal
Dieweilen es biß anhero mit dergleichen Schul
und Ansprachen eben zimlich seltzam / verdächtig
wunderlich hergangen / in dem von Kauff- Hand
und anderen Leuten / eines Verstorbenen hinderla
nen Erben Zwantzig- ja Dreyßig-jährige Schuld
von welchen sie die geringste Wissenschafft getrag
offtmalen aberforderet / auch etwan an Ligende
ter / von vorgewandter ohnrechtmäßiger Besitzu
Item von dem Kauff-Schilling oder bey Theilun
vorgangener allzugeringer Æstimation und Wü
gung hero allerhand Ansprachen gesucht word
Als haben fürbaß alle Kauff- und Handels-le
auch andere Burgere und Hindersässen zu Ba
welche an einen Burger oder Hindersässen das
sten / wegen verkauffter Waaren / Früchten / We
Victualien / gemachter Arbeit / vorgeliehenen o
verbriefften Gelts und Ligender Güteren oder son
spruch und forderung haben / innert den nächsten
hen Jahren / nach beschehener Verkauff- Verle
oder Vertheilung / ihre Schuld und Gerechtsame
bührend erfordern und heischen / oder in Verbleibu
eines solchen der Schuldner und desselben Er
nach Verscheinung gesagter Zehen Jahren von
Ansprach / Forderung und vorwendender rechtm
siger Possession und Besitzung gäntzlich ledig und l
noch geringster Pfenning fürbaß zu bezahlen sch
dig seyn / so viel aber die / an ligenden Güteren /
chende Zinß-gerechtsame belangen thut / verbleibt

e man sich damit zubetragen bey unserer Gnädig.
erzen und Oberen den 18. Januar. 1623. publi-
ten Mandat und gemachter Ordnung.

f. Fremde außländische Ansprecher betreffend.
Zann aber ein Fremder Außländischer an einen zu
aſel Seßhafften oberzehlter massen Spruch und
rderung hat / sind den Fremden / welche von der
tadt Basel nicht über zwo Tagräiß weit entsessen /
statt der obgesetzten Zehen Jahren / Fünffzehen
ahr / deme aber so noch weiters seßhafft Zwantzig
ahr / ehe und bevor die Verjährung statt und platz
ben mag / zu seiner Forderung zugelassen und be-
ümt / dergestalten / daß es ohne Underscheid (ausſert
r Zeit) zwischen Einheimischen und Fremden / wie
obgesetzten Artickeln erläutert ist / gehalten wer-
n solle.

6. Was gestalten ein jeder Ansprecher und Gläu-
iger die Verjährung abschneiden und sich darvor
üten könne / auch was einem Richter hierinn wei-
ers zu beobachten seye. Zu nohtwendiger Erschei-
ung daß nemlichen der Gläubiger und Ansprecher
nnert bestimter Zeit sein Zinß / Schuld und Gerech-
igkeit erforderet habe / solle er / der Gläubiger / nun
infüro solches güt- oder rechtlichen innert obbestim-
er Zeit dergestalten thun / daß er entweders dem
Schuldner für Gericht gebotten / oder da er selbigem
mb naher Freundschafft willen verschonen wolte /
urch den Gerichtsknecht / oder einen Amtmann / sein
Zinß / Schuld und Gerechtigkeit heischen / mahnen
und forderen / auch daß diese Mahn- und Forderung
beschehen / solche alsobald der / welcher sie gethan / in
der Gerichtschreiberey / wie bey Auft- und Abkün-
dungen auch gebräuchig ist / ordenlich verzeichnen und
einschreiben thüe; daferen aber der Ansprecher oder

Gläu-

Gläubiger minderjährig/ oder eines Vogts bedü
tig/ aber nicht bevögtiget/ wie nicht weniger in fre
den Landen kranck / gefangen / oder andere Unm
lichkeiten augenscheinlich dargethan und erwie
werden könnten / in solchen und dergleichen Fäl
würde dem Richter obligen eine erforderliche Mo
ration und Underscheid zu machen/ auch/ da vonne
ten / gehöriger Orten deßwegen guten Rahtes
pflegen.

Neuere Ordnung/ die Verjährungen betr
fend; Im Jahr 1679. den 26. Aprill publicirt
und verlesen.

WIr J. R. B. Burgermeister und die Räh
der Stadt Basel fügen hiemit männiglich
wissen: Nachdeme unsere von der Verjährung la
tende Ordnung bey etwas Zeit hero in einen Mi
verstand gezogen / und dahin gedeutet worden / a
ob bey solcher bona fides nicht nöhtig/ sondern es
blosser Verfliessung der Zeit genug seye/ wann glei
der jenige/ so sich der Verjährung zu bedienen ve
meint/ gute Wissenschafft hat/ daß er ein fremd
Gut besitzet/ oder einem anderen schuldig ist; da do
Unsere Lobliche Regiments-Vorfahren keine solch
ungebührliche Vortheilsichtigkeit / sondern vielmeh
alle auffrichtige Treu/ Ehr und Redlichkeit zu pfla
tzen gesinnet waren / und wir nicht weniger gleiche
Vorhabens sind/ daß deßwegen wir eine Nohtwen
digkeit erachtet / die erwehnte Ordnung folgende
gestalt zu erläuteren:

Zum Ersten: Wann ein Schuld-Gläubiger sei
nem Schuldner Zehen Jahr lang die verfallen
Zinß nicht abforderen thäte / solle der Schuldner,
daferrn er anderst bonam fidem hat/ den Gläubige
au

Verfliessung Zehen Jahren die gedachte ver-
ene Zinß zu bezahlen nicht schuldig seyn/ sondern
Gläubiger umb solcher seiner Hinläßigkeit und
gen Stillschweigens willen darfür gehalten wer-
/ als ob er ihme dieselbige freywillig nachgelassen
e geschencket habe.

Zum Anderen: Welcher Gläubigere aber innert
anzig Jahren von dem Schuldner weder von
sen noch Capital nichts erforderet/ derselb soll so
l des Capitals als der Zinsen verlurstiget/ und hie-
t alles verjährt seyn und bleiben: Es wäre dann
ach/ daß der Schuldner nicht in bonâ fide, sondern
st gute Wissenschafft von dieser Schuld hätte/
r der Gläubiger das Seinige innert den bestim-
Jahren gebührend erforderet zu haben/ vermög
nachgesetzten letsten Artickels genugsam besche-
und darthun könnte/ welchen Falls die verflossene
it ihme keinen Schaden bringen solle.

Zum Dritten: Welcher eine fahrende Haab/ es
en Pferd/ Kühe oder ander Vieh/ deßgleichen Sil-
geschirr/ Paarschafft/ Kleider/ Kleinodien/ Hauß-
t und anders/ so etwan ohne oder umb Gelt zum
ebrauch entlehnt werden/ und also einem anderen
gehörig/ in einer Erbschafft gefunden/ oder durch
en gerechten Titul an sich erhandelt/ und Zehen
ntzer Jahr lang mit guten Treuen als sein eigen
ut besessen hatte/ auch deßwegen innert solcher Zeit
n niemanden ersucht noch angefochten worden
re/ der soll nach Verschienung gerührter Zehen
hren selbige wiederumb herauß zu geben nicht
uldig/ sondern die als sein übriges eigenthumliches
ut fürbaß zu ewigen Zeiten rühiglich zu besitzen und
gebrauchen befügt seyn.

Zum Vierten: Woferrn einer/ er seye einheimisch
oder

oder Freünder/ fahrende Haab/ wie solche guten th
in vorhergehendem Artickel erläutert ist / hinde
manden alhier deponirt oder Behaltnuß-weiß le
hernacher aber solche fahrende Haab von dessen
ben/ welche von sothanen Deposito nichts wissen/
weders als ihr eigen Gut behalten oder verhan
wurde/ und auch an einen unwissenden Dritt-M
durch einen gerechten Titul käme ; Und aber d
nige/ welcher gemeldte fahrende Haab hinderlegt
nert Zwantzig Jahren / nach beschehener Hind
gung/ dieselbe nicht wiederumb erforderet/ solle d
dieser grobe Saumsal schädlich seyn/ und der N
tzer des deponirten Guts deßwegen unersucht
ben; Es wäre dann Sach/ daß der jenige/ so de
nirt hat/ augenscheinliche Unmöglichkeiten / dard
er sein deponirtes Gut in solcher Zeit wiederum
erforderen wäre abgehalten worden/ genugsam
thun und beweisen könnte/ welchen Falls der Ric
sich wol würde zu verhalten wissen.

Zum Fünfften: Sollen alle Kauff- und Hand
und andere Leut/ welche an einen anderen / weger
kauffter Waaren / Früchten / Wein / Victual
gemachter Arbeit / vorgeliehenen ohnverbrief
Gelts und ligender Güteren oder sonsten Spr
und Forderung haben / innert den nächsten Ze
Jahren nach beschehener Verkauff- Vorleih- o
Theilung ihre Schuld und Gerechtsame gebühr
erforderen und heischen/ oder in Verbleibung de
der Schuldner und desselben Erben/ nach Vers
nung besagter Zehen Jahren/ von der Ansprach/ F
derung und fürwendender ohnrechtmäßiger Po
sion und Besitzung gäntzlich ledig und loß/ auch
ringsten Pfenning fürbaß zu bezahlen nicht schul
seyn; Es wäre dann/ daß der Schuldner selbsten

Ge

eforderten Schuld nicht in abred seyn/ oder deren
ssen überwiesen werden könnte. Wann aber ein
emder oder Außländischer an einen alhier Seß-
ssten/ oberzehlter massen Spruch und Forderung
t/ so seind dem Fremden/ welcher von der Stadt
asel nicht über zwo Tagräiß weit entsessen/ an
tt der obgesetzten zehen Jahren/ fünffzehen Jahr/
me aber/ so weiter seßhafft/ zwantzig Jahr/ ehe und
vor die Verjährung statt und platz haben mag/ zu
ner Forderung zugelassen und bestimmet: Derge-
lten daß er ohne Underscheid/ aussen der Zeit zwi-
en Einheimischen und Fremden/ wie in vorgesetz-
Artickeln erläuteret ist/ gehalten werden solle.

Zum Sechsten: Jedoch/ wann ein Gläubiger/
er ein anderer/ deme eine Ansprach oder Gerecht-
nkeit gebühret/ durch ohnvermeidenliche oder gantz
htwendige Ursachen verhindert wurde/ seine An-
rderung gegen dem Schuldner in obbemeldter Zeit
thun/ als nemlich/ wañ der Gläubiger oder Schuld-
r nicht im Land wäre/ und niemand hätte/ der seine
achen verwaltete; Item/ wann er minderjährig
er eine Vogt-bedürfftige Person; Item/ wann ei-
r von Obrigkeit wegen etliche Zeitlang nicht an-
imisch wäre/ und was dergleichen Verhinderungen
ehr seyn möchten: So solle der Gläubiger oder
nsprecher bey Uns dem Burgermeister und Raht
r Stadt Basel wegen der Restitution sich anmel-
n/ und nach Befindung der Sachen/ eines gebüh-
nden Bescheids gewärtig seyn.

Zum Siebenden: Zu nohtwendiger Erscheinung
er/ daß der Gläubiger oder Ansprecher innert be-
ñter Zeit/ seine Zinß/ Schuld und Gerechtigkeit
eforderet habe/ solle er dem Schuldner innerthalb
r obbemeldten Zeit entweder für Gericht gebieten

oder ihme/ umb etwas zu verschonen / durch den
richtsknecht oder einen Amtmann sein Zinß/ Sch
oder Gerechtigkeit heischen / mahnen und forde
auch solches alsobald durch eben dieselbe Perso
der Gerichtschreiberey ordentlich verzeichnen und
schreiben lassen / oder aber solche Heisch- und M
nung gütlich in Gegenwart zweyer oder dreyer
licher Personen thun/ und daß dieselbe geschehen
genugsam erscheinen: Wann aber es dem Glä
ger oder Ansprecher auch daran ermangelte / un
gleichwol redliche und genugsame Ursach eines A
dachts allegiren und beybringen wurde / so ka
seinen vermeinten Schuldner auf den Eyd treil
daß er schwören muß/ er wisse nicht und glaube
nicht/ daß er ihme etwas schuldig seye/ dann ein bl
Anforderung/ wann man der Schuld nicht gest
dig/ keinen in malam fidem setzet oder zum Schu
ner machet; Und solle deßwegen ein jeder gewa
net seyn/ vor Besitzung eines fremden Guts sich f
sig zu hüten/ sondern/ so bald er dessen Wissensch
erlangt / dasselbe dem rechten Eigenthums-herren
treulich zuzustellen / damit er nicht als ein Posse
fidei malæ, oder seine Erben / erst nach langer Z
dasselbe samt aller Nutzung/ nicht allein die er wi
lich genossen/ sondern auch die er hätte geniessen o
darauß ziehen können und sollen/ wiederumb here
geben müssen. Wornach männiglich sich zu rich
und vor Schaden zu bewahren.

Decretum Sambstags den 26. April. 1679.

J. C. H. Stadtschreiber
Basel sst.

11. Von Vertheilung der Erbschafften.

1. Von Vertheilung einer Erbschafft sollen alle weißlichen Schulden/ ehe man zur selbigen schrei-/ bezahlt werden. Künfftige Gespän und Jrrun-n zu verhüten/ auch denen dahero entstehenden ver-ießlichem Processen und lang-währenden Rechts-treitigkeiten den Weg abzuschneiden / sollen für-ß/ vor aller Theilung/ durch die Erben/ die erweiß-hen Schulden abgerichtet und bezahlt/ die Gülten/ n welchen Revers ertheilt/ oder sonsten/ ob selbige die Erbschafft gehörig oder nicht / zweiffelhafftig yn möchten/ ohnvertheilt / entweders in allhiesigen tadt-Wechsel / oder an ein vertrautes ohnpar-eyisch Ort gelegt / wie ingleichem jenige ligende ütere/ auf welchen umb Zugs- oder anderer Erbs-erechtsame willen/ einigerley Beschwerden stehen/ ß auf völlige Liquidation und Erörterung à parte setzt / und nicht vertheilt werden. Dann woferrn e Erben ins gesamt/ jetzt gehörtem Artickel/ nicht ge-ssenlich nachkommen / und dem zuwider thäten/ olle bey dieser verspürender Ungehorsame / je ein rb für den anderen in solidum, welcher dem Gläu-ger und Ansprechern am annehmlichsten ist / alle nd jede Schulden eintzig und allein/ völlig zu bezah-n/ und umb ansprechende Gerechtsame jeweils Red nd Antwort zu geben schuldig/ auch der Richter sel-gen/ wie hiebevor etwan beschehen/ zu liberiren und dig zu sprechen nicht mehr befügt seyn. Jedoch ver-ehet sich dieses also / daß wann ein oder der andere rb/ etwas an ein Schuld bezahlt hat / deme sein egreß an seine Mit-Erben zu haben / vorbehalten yn solle.

2. Wann ein Erbschafft den Erben zweiffelh
tig fallet/ wie sie sich künfftigs/ damit sie sicher g
gen/ verhalten/ auch bey wem selbige/ sich des Be
ficii Inventarii halben anmelden müssen. Wann
Erb seines theils/ oder gesamte Erben (welches al
von eingesessenen Burgern zu Basel zu verstehen
bald sie in gewisse Erfahrung bringen / daß sie
weders ab intestato die nächsten / natürlichen/ o
ex Testamento eingesetzte Erben seyen/ die Erbsch
umb Viele der Schulden willen anzutretten / zw
felhafftig werden ; Sollen selbige sich ohngesau
in der mehrern oder mindern Stadt Basel Geri
schreiberey/ allwo sich der Erb-Fall zugetragen/ u
sonsten nirgend anderstwo/ anmelden/ und begehr
daß er/ der Gerichtschreiber / ihnen Zeit und St
der Inventation einen Anfang zu machen bestim
aufs förderlichst immer möglich/ Zedul in alle Eh
Zünfft und Gesellschafften außfertigen lasse / das
nige/ die an solche Verlassenschafft Ansprach hab
innert der nächsten Monats-Frist/ in solcher Geric
schreiberey / bey Verlurst ihrer Prætension und
sprach / geflissenlich angeben / und specificè zeig
was und wie viel sie zu forderen haben / damit
innert zween Monaten / welche bey natürlichen u
nächsten Erben / von dem Todfall und Testamen
Erben aber / nach Eröffnung desselbigen / gez
werden/ die Erbschafft völlig inventirt/ das Inven
rium den Erben zugestellt/ und sie sich darauffhin/
sie cum Beneficio Inventarii die Erbschafft antrette
oder den ordentlichen Verzieg thun wöllen/ erklä
mögen ; dann woferrn diß nicht beschehen solte/ wu
nach Verfliessung angeregter zween Monaten we
das Beneficium Inventarii, noch der Verzieg me
statt und platz haben / sondern verwürckt / und d
E

b die Verlassenschafft ohne mittel anzutretten/
ch den Schuldgläubigern und anderen Anspre-
nden umb ihre völlige Prætension und Forderung
ed und Antwort zu geben pflichtig und verbunden
n; In mitler Zeit aber solcher zween Monaten sol-
die Erben von den Gläubigern / und anderen / so
cher Erbschafft halben Ansprach und Forderung
haben gegen sie vermeinen/ gäntzlich ohnangefoch-
gelassen werden.

3. Mit was für Solennitäten die Inventation
schehen: wie das Inventarium beschrieben wer-
n: und was gestalten dasselbe den Erben dienst-
h seyn solle. Obwolen die gemein-beschriebene
echte vielerley Solennitäten fürschreiben / so ver-
eibt man jedoch bey jeniger Rechtsgelehrten Mei-
ung/ daß es nemlich genugsam seye/ wann ein Inven-
ium, nach des Orts Stylo und Gebrauch/ alwo der
all sich begeben / und die Verlassenschafft meistens
legen/ außgefertiget werde; der Ursachen soll für-
ß der Gerichtschreiber in beyseyn zween ehrlicher
ezeugen/ oder wann es seyn kan zween Creditoren/
an die zweiffelhaffte Verlassenschafft Ansprach
aben/ mit Zuthun der gesamten Erben / gleich auf
Begehren / dergleichen Verlassenschafft ordenlicher
eise/ wie von Alters hero / bey Inventationen ge-
räuchig gewesen / durch sich und seinen Substituten
ventiren / beschreiben / das Minder und das Mehr
erzeichnen/der Gegen-Schulden halben obangedeu-
r massen Zedul in alle Ehren-Zünffte und Gesell-
hafften vertertigen / und auffs bäldest einem jedwe-
eren Erben / der es begehrt / von dem Inventario
lbschrifften ertheilen/ solche Abschrifften zu amt dem
Original/ neben ihme/ von den zweyen ohnpartheyi-
chen Gezeugen oder Creditoren / wie ingleichem der

gemeinen Erben/oder da einer oder mehr under ihr
Schreibens unerfahren / in deren Namen auf
bittliches Anhalten / durch andere ehrliche Leute
derschreiben lassen. Woferrn nun ein Erb/nach d
ihm solches Inventarium zugestellt worden/jedoch
Verfliessung zweyer Monaten / wie oben angezei
vor Gericht / beyseyns der Creditoren sich erklä
derselbige Erb solle alsdann der Schulden halben
man auß dem Erb zu bezahlen pflichtig/ umb meh
nicht / dann im angeregten Inventario begriffen/
gleich nachgehends andere Schulden sich herfür th
wurden / Red und Antwort zu geben schuldig se
sondern bey seinem Inventario geschützet werde
Welcher aber umb Viele der Schulden willen
Erbschafft sich verzeihen wil / demselben ist solch
nach der Stadt Basel Herkomen und Gewohnh
doch innert vor bestimten zweyen Monaten gerich
lich zu thun vergonnt und zugelassen.

4. Wann in einer Erbschafft/ wegen entragen
und sonsten auf eine oder andere Person böser A
wohn gefaßt / und an erzeigter Treu und Auffric
tigkeit gezweiffelt wird / wie es zu halten sey
Da ferrn aber ein oder der ander oder gesamte Erb
ihr Gesind und die sich in dem Sterbhauß befunde
darein gewandlet / auch sonsten mit den Erben w
bekandt sind/ des Außtragens und erzeigter Treul
sigkeit halben von jemanden als argwöhnisch u
verdächtig verzeigt wurde / solle der Gerichtschreib
solche verdächtige Personen / es seyen Erben ob
andere / ohne Ansehen derselbigen / nach der g
wohnlichen Formul / die in Falliments-Sachen g
bräuchig ist/ in leiblichen Eyd nemen/ und bey hö
ster Ungnad/ alles so außtragen worden/ noch selbi
Stund wiederumb getreulich herzuthun / erforderl
chen Ernstes ermahnen.

5. Frem

5. Fremde außländische Erben betreffend. Wañ einer allhiesigen Verlassenschafft sich Fremde ßländische befinden / verbleibt es bey der Stadt asel gar alten loblichen Ordnung und Herkoñen / ß nemlich solche Verlassenschafft umb ihr der ñden Erben / und sonderlich unserer Gn. Herren ührenden Abzugs willen / durch gemeine des tadt-gerichts Aemter hie diß- oder jenseits Rheins / vo der Fall sich zugetragen / inventirt und beschrie- n / und fürbaß die vorgehende Weisung / vermit- st eines leiblichen Eyds / welche alle Hauß-Anwe- de uud gesamte Erben schwören sollen / zu werck richtet / auch die freñden Erben durch den Gericht- reibern ordenlicher weise citiret / auch ihnen frey stellt werden solle das Erb innert zweyen Mo- ten anzutretten oder nicht / doch daß sie die Erklä- ng / wie oberläutert ist / länger nicht verschieben ch auffzielen thüen.

6. Wie die freñden Erben ihr beziehendes Erb- e verbürgen sollen. Ingleichem hat es auch in der ten Ordnung seinen ungeenderten Bestand / derge- alten / daß wann die Freñden / nach dem sie durch ngebrachte Testimonia und Schein oder Gezeug- ussen auch sonsten als rechte natürliche oder Testa- ents-Erben von des Stadt-Gerichts Aemtern er- añt / und in das Erb eingesetzt worden sind / sie vor Beziehung ihrer Erbs-Portion / einen eingesessenen Burger zu Basel / welcher dem beziehenden Erbtheil emäß / ja umb ein mehrers begütert seye / Jahr und Tag zum Bürgen stellen / und selbiger Bürg ihnen en Aemtern / welches der Gerichtschreiber gleich in ein Manual verzeichnen solle / lauter und heiter angelo- en und versprechen thüe / ob jemand in solcher Jahrs- Frist koñen / und das Erbgut / darfür er Bürg wor-

den ist/von Erbschafft/ Schuld oder anderer Anf
derung wegen/ ansprechen wurde/ er alsdann der
oder deßhalben in allhiesigem Stadt-Gericht
und Antwort gebe/ und was für Ansprachen in
cher Jahrs-Frist angefangen werden mögen/ er/
Bürg/ biß zu deren Außtrag hafft verbleiben/ w
auch darüber erkannt/ alles erstatten/ und deme
flissen nachkommen wolle. Daferen aber ein außl
discher fremder Erb mit solcher Bürgschafft ni
auffkommen könnte/ so solle das ihme gefallene E
gut Jahr und Tag an statt der Bürgschafft in
ler Wehr alhie ligen verbleiben/ aber nach Versch
nung der Jahrs Frist/ wann sich nemlich inzwisch
kein Ansprecher erzeigt/ auf sein/ des fremden Erb
Anmelden und Erforderen hinauß gefolgt werden

III. Von Fallimenten und Bancke-rotten.

1. Wie Erbloser und flüchtiger Leuten Gü
verkauffr werden sollen? Vermög der Stadt B
sel ohnverdencklichem Gebrauch und Ordnung w
den jenige Haab und Gütere/ welche einer Perso
so Schulden halben flüchtig worden/ oder erbl
abstirbt/ zu dero Verlassenschafft sich keine Erbe
wegen Viele der Schulden/erzeigen und herfür th
wollen/ nemlich die Mobilien und Fahrende Ha
durch den Stadt-Käuffler/ krafft seiner deßweg
habender Ordnung/ die Ligenden aber/ als Hau
Hof/ Acker/ Matten/ durch den Schultheissen b
disseit oder jenseit Rheins alwo selbige gelegen/ nac
dem angeregte Ligende Gütere zu dreyen Vierzeh
Tagen/ oder Sechs Wochen und Drey Tagen g
fröhnt/ und durch die Gerichtschreibere in nehrere
Basel an dem Kauff- und Richthauß/ im mindere

Bas

asel aber an dem Richthauß daselbsten / und Zoll-
tüblein hie disseit offentlich zu männiglichs nach-
htlicher Verhaltung angeschlagen / und an dem
Sonntag zuvor in alle Ehren-Zünfft und Gesell-
schafften die Gant-zedul außgeschrieben und vertra-
n / auch am vergangenen Abend allen Schuldgläu-
geren / so viel sich deren bey der Gerichtschreiberey
gegeben / und man wissen mag / der dritte und letste
auff durch den jüngeren Amtmann kundt gemacht /
nd zur Gant ordenlicher weise verkündet / auch von
me Amtmañ / auf Begehren des Gerichtschreibers /
ch Ablesung des Anschlags / wie und welchen Per-
nen er der jünger Amtmann / innhalt seines hierzu
nderbar habenden Büchleins / verkündet / offentlich
n Gericht Relation und Bericht gethan worden /
mit sich niemands mit vorwendender Unwissenheit
tschuldigen möge / auf den dritten und letsten Tag
s Kauffs / zu Sommers-zeiten gegen neun Uhren / zu
Winters-zeiten aber gegen zehen Uhren / vormittag /
lgender gestalten außgeruffen und vergantet / nem-
ch ein Stuck nach dem anderen / allzeit zu dreyen
alen / so offt ein mehrers darauff gebotten wird / doch
it außdrucklichem Vorbehalt der unablösigen dar-
uff stehenden Bodenzinsen / umb welche man kein
Brieff und Sigel hat / daß nemlich solche Boden-
nß der Käuffer / ohngeschmäleret des gebottenen
Kauff-schillings / künfftig zu verzinsen über sich nem-
nen müsse; welcher nun nach angeregter Auffruffung
um dritten mal der Höchste im Bott oder Bieten
t / auch durch den Schultheissen umb Confirmation
nd Bestätigung des Kauffs biß über den dritten
Richter gefragt / und von ihme dem dritten Rich-
er / welcher neben vorgehenden im Folgen langsam
erfahren / und sagen solle: Daß wann jemand ein

mehrers zu bieten lust/ es noch frühe genug seye; eb
mäßig wie auch übrige Richter der Kauff confirm
und bestätiget wird/dem überlässet man solch liger
Stuck/und setzet ihn dessen/ auf erlegten Gotts-pf
ning/ welcher in der Sonder-Siechen-Büchsen
St. Jacob darzu habenden Büchsen gehörig / n
Brauch und Gewohnheit der Stadt Basel mit
theil und Recht / in Gewalt und Gewehre/ erken
auch ihme gleich darauff Brieff und Sigel / und
bietet der Schultheiß/ an Unserer Herren statt/
Darzäichung der Hand dem Käuffern / daß selbi
nach Ablauffung des nächsten halben Jahrs den
bottenen Kauff-schilling in wolgesagter Unserer G
Herren Stadt-wechsel/bey Straff zehen Pfund ob
fehlen legen thue; daferrn nach Verfliessung des h
ben Jahrs/ ohngeacht der Käuffer von Gerichts w
gen das Gelt in Stadt-Wechsel zu legen gemahn
wurde/ ein solches nicht erfolgte / sondern ein Mon
oder vier Wochen über beschehene Mahnung sell
ger es anstehen verbleiben liesse/soll zwar der Sau
selige die bestimte Straff / nemlich für jede acht T
zehen Pfund / thut zusammen viertzig Pfund / de
Stadt-Gericht abzustatten schuldig seyn/ auch sol
Straff under die Richtere/ Schultheiß / Vogt u
Gerichtschreiber gleichlich außgetheilt; was aber üb
den Monat ist/ kein Straff mehr geforderet/ sonde
die Sach für einen Ehrsamen Raht gebracht / u
deren Entscheids erwartet werden. Im fall aber d
jenige / so gemahnt worden/ vermeinte nicht schuld
seyn das Gant-Gelt in Stadt-Wechsel zu lege
entweders weil jenige Creditoren/ denen das verga
tete Gelt in specie verschrieben/ an ihne kommen/ un
mit ihme wol zu frieden sind / oder er selbsten darc
zu sprechen hat / so mag er deßwegen auch f
d

e Obrigkeit kehren / und sich der Enden Be-
heids erholen.

2. Das auß Erbloser und flüchtiger Leuten Haab und Gut erlößte Gelt wurde folgender maß-
n vertheilt. Allervorderst zeucht man ab den Gant-
osten / und wird derselbige in der Stadtgerichts-
einteren Rechenbuch specificè gesetzt / folgends be-
hiht die Collocir- und Außtheilung / benanntlichen
erden abgerichtet: 1. Die nohtwendige Begräb-
uß-Kösten / so nicht auß des Verstorbenen Mittlen
enommen / sondern von anderen hergeschossen seyn
öchten. 2. Die Bodenzinß / so nicht über vier Jahr
ußstehen. 3. Haußzinß / so nicht über ein Jahr ver-
llen / außgestanden. 4. Lid- und Gesind-lohn / auch
mmen- und Brustlohn und Taglohn / welcher nicht
ber ein Jahr außstehet. 5. Die verbriefte Schul-
en / welche auf den verganteten Ligenden Güteren /
ls ihrem Underpfand gestanden / und durch einen
hnverdächtigen Notarium, in beyseyn zweyer glaub-
ürdiger Gezeugen / darunder einer des kleinen oder
äglichen Rahts seye / zu Verhütung alles Ver-
achts / auf das wenigste ein Monat lang / vor auß-
ebrochenem Falliment / auffgerichtet sind / zusamt
ier Zinsen und darüber nicht / wie auch billich erlit-
enen Gerichts-Kosten / allwegen die ältere Schuld
rafft des Dati im Brieff begriffen vor der jüngeren.
6. Das gemein Gut. 7. Wäisen-Gut / wann nem-
ich der Fallit Vogt gewesen / und solches verwaltet
at; dann auf ander Wäisen-Gut diß Privilegium
ich nicht erstrecket / angesehen / einem jeden ehrlichen
Vogtmann seine Administration oder Versaumnuß
nd Liederlichkeit zu verantworten / und der Verlurst
e nach befindenden Dingen zu ersetzen obgelegen ist.
8. Der Medicorum und Apotheckern Forderung /

doch

doch allein welche in der Verstorbenen erbloſen P
sonen letster Kranckheit auffgangen. 9. Die gem
nen Hand-Schulden/welche ihre Underpfänder ni
haben/ es seyen gleich darumben Obligationen v
handen oder nicht/ doch allwegen die Einheimisch
vor den Frembden. 10. Die frembden Schuldgläu
gere/denen keine Special-Hypotheck oder Underpfa
eingesetzt und verschrieben ist.

Wann aber der erlößte Gant-schilling die allhies
Hand-schulden/oder nach deren Bezahlung/die fre
den Hand-schulden nicht völlig außrichten / oder
Werth gantz erfordender Schuld an einen jed
nicht gelangen mag / so vertheilt man auf oder d
andern Fall das restierende Gant-gelt/nach advena
und Proportion der Forderung/ benantlich / es wi
auf ein jedes 1. 2. 3. 4. Pfund oder mehrers gere
net/so viel der Rest des Gant-schillings/ biß selbig
exhaurirt und erschöpfft ist/ erleiden und tragen ma

3. Erläuterung der Boden- und anderen Zins
halben. Es lautet zwar die alte Ordnung/ daß m
nicht mehr dann drey Bodenzinß in Falliment
Sachen gutheissen und abfolgen solle / damit ab
sich niemand zu beschwären habe / so ist gesetzt / u
künfftigs zu halten geordnet / daß man bey Außth
lung des auß der Fallten Haab und Gut erlößt
Gelts / es seyen gleich Boden- oder andere ablö
und unablößige Zinß/ fürbaß vier / aber nicht me
paßiren und hinauß folgen solle lassen. Sintemal
Unsere Gn. Herren und Oberen es für gar unbilli
angesehen / daß umb der am dato älteren Schul
gläubigern Liederlichkeit willen/ in dem sie offt zwa
tzig und mehr Jahrzinß außstehen lassen / der jüng
an dato welcher sein Rechnung nicht auf die Zin
sondern die ihme vorgehende Capitalien gemacht/u
schuldig

uldiger weise umb das Seinige kommen / und zu
erlurst seiner Ansprach gerahten müsse.

Auf daß nun ein jeder seine Zinß bey rechter Zeit
iben möge/ als ist die/ vor der Zeit/ bey außgestan-
nen Grund- und Boden-zinsen halber folgende
rdnung gemacht / daß wann drey derselbigen ver-
len sind/ der Herr Schultheiß / auf Anhalten des
editoris, dem Schuldner von acht Tagen zu acht
agen die Bott / und das bey ein / fünff und zehen
chilling zu thun / und da innert solcher Zeit dem
läubiger umb seine außstehende Bodenzinß keine
bührende Satisfaction beschicht/ durch den Käuffler
d Amtleut umb solchen Außstand (sie treffen viel
er wenig an) dem Schuldner Pfänder forderen
d außtragen zu lassen (umb so viel sich nemlich die
ffgeschwallene Bodenzinß beziehen möchten) tra-
nden Amts halben schuldig seyn solle.

Unablößige Gülten aber / darumben Brieff und
igel vorhanden/ ist geordnet/ daß wann drey Zinß
nbezahlt zusamen kommen / und dem Schuldner
drey Gebott/ von acht Tagen bey ein/ fünff oder
en Schillingen beschehen sind/ und er dannoch den
nß nicht abgelegt/ daß alsdann das Hauptgut ver-
len/ und der Debitor, es wären gleich Goldgulden
er andere Sorten/ laut Brieff und Sigel zu erle-
n schuldig / auch der Creditor in Mangel der Be-
hlung auf die Underpfänder zu klagen/ und dieselben
gen ehne ferner procediren oder rechtigen sechs
Wochen und drey Tag an das Kauff- und Richt-
uß offentlich anschlagen / und nach Verfliessung
lcher Zeit nach Gebrauch und Gewohnheit der
tadt Basel auffrüffen und verganten lassen möge.

So viel ablößige Hauptgüter und die davon ver-
llene Zinß belangen thut/ wurde sich ein jeder Cre-

ditor

ditor dem Inhalt seiner habenden Obligation gem
und nach selbiger Außweisung / der Exemption
ber zu verhalten haben.

4. Was eigentlich für Lid- und Gesind-Lo
auch Ammen-Lohn/ Brust- und Tag-Lohn zu
ren / und wie es künfftig damit zu halten se
Nach der alten Ordnung sage / wie solches biß d
observirt und gehalten worden/ bey dem es auch
baß verbleiben solle/ haltet man für Lidlohn / jeni
welches Knechten / Mägden / Säugammen / D
gängerin / Warterinnen in Kranckheiten und T
löhnerin mit denen zu Tagen / Wochen / Mona
viertheil und halb Jahren / umb gewissen Preiß
res Lebens halber einen Verding machet/ versproc
wird. Was aber die Handwercksleut / Schnei
Schuhmacher und ihres gleichen biß anhero gröb
geiret / welche bey Falliments-Sachen ihr hina
geborgte Arbeit und darzu gebrauchte Materien
Lidlohn anzugeben vermeint / dann solches/ vern
underschiedlicher Exempeln/vor einem Ehrsamen
richt aberkañt und under die Handschulden verwie
worden. Was aber oberläuterten Lidlohn betre
thut / muß selbiger / nach dem er verfallen / auf
längste nicht über ein Jahr außgestanden seyn ; da
welcher Lidlohn in einem Jahr nicht geheischen / s
dern länger geborgt und gebeitet wird / der ist n
mehr für Lidlohn zu achten / und solle umb erzeig
Liederlichkeit willen bey Falliment-Sachen under
Handschulden verwiesen werden.

5. Wann einer ab seinem verschriebenen Spec
Underpfand nicht völlig / oder gar nicht beza
wurde: worauff er verwiesen seye? Daferrn ein
gend Gut nach Recht und Gerechtigkeit der St
Basel vergantet worden/ und der letste Hypothe
ri

is, deme das vergantete Gut/ neben anderen Gläu-
gern in specie zum Underpfand ist verschrieben/ die
ezahlung nicht völlig oder gar nicht gehaben mag/
r wird nach der Stadt Basel ohnverdencklichem
ebrauch und Gewohnheit/ auf die fahrende Haab/
ann nemlich solche nicht einem anderen Gläubi-
rn bereits zuvor in specie verschrieben / verwiesen/
d auß dem darauß erlösenden Gelt/ vor allen ande-
n Hand-Schulden bezahlt/ welcher Gebrauch aber
cht auf die jenigen/ so Brieff oder andere Hinder-
gen als Silber-Geschirr/ Mobilien und dergleichen
m Pfand haben / zu extendiren oder zu ziehen ist/
gesehen selbige / wann sie ab ihren Hinderlagen
cht völlig bezahlt werden mögen/ ihres ermanglen-
n Rests halben / jeweilen under die Hand-Schul-
n gezehlt worden.

6. Da aber zwey/ drey oder mehr ligende Stuck
rgantet werden / und sich auf jedem Stuck letste
reditores, die ihre völlige Bezahlung nicht darab
ben mögen/ befunden: wie es der Præferenz oder
orzugs halben zu halten? Dißfalls wird eines
en Brieffs Datum betrachtet/ und allwegen der
ter Creditor dem jüngeren am Dato præferirt und
rgezogen / und wann gleich in einem vergantetem
auß/ welches der Creditor selbsten bewohnet hat/
hrende Haab sich befunde/ so dem Schuldnern ge-
rig/ und aber dem Gläubiger solche zu gebrauchen
erlassen/ und er dahero selbige für sein schweigend
nderpfand anzusprechen vermeinte / soll jedoch die
hrende Haab einem jeden Ansprecher zu seinem gu-
n Rechten vergantet / und mit Außtheilung des er-
ßten Gelts allwegen/ wie oberläuteret ist/ dem Dato
ch verfahren werden.

7. Ob

7. Ob einem Mobilien und fahrende Haab zu Underpfand verschrieben werden mögen / die nicht in seiner Verwahrung hat? Es mag / v mög underschiedlich ergangener Urtheil / einer ihr fahrende Haab zum Underpfand / jedoch durch ein ehrlichen ohnpartheyischen Notarium, in beyse zweyer glaubwürdiger Gezeugen / darunder einer d kleinen Rahts seye / auffs wenigst ein Monat v außbrechendem Falliment (der jüngeren Obligati verdächtig und für suspect zu achten) verschreib lassen / die er der Gläubiger eben nicht in seiner V wahrung hat / als von einem Kauff- und Handel mann sein Gewerb / und die dazu gehörigen Sch den: von einem Wirth das Betthwerck und Bett laden / daferrn sie ihme zugehörig: von einem Hau vatter seinen ihme zustehenden Haußraht / ꝛc. Wa aber der Schuldner daran etwas untreulich alieni und hinderrucks verkaufft / ist die Gefahr dessen / getraut / und woferrn in Falliments-Sachen ein s cher Gläubiger ab dem noch vorhandenen Rest d Mobilien nicht bezahlt werden mag / hat er darun vor anderen Gläubigen kein vorzug / sondern m sich deßhalben neben übrigen Hand-schulden ang ben / und mit dem / was anderen auch zugetheilt wir ersättigen lassen.

8. Von Schulden / so zwey Ehegemächt bey ei anderen machen / wie man die zahlen solle / sie we den erbloß / flüchtig oder nicht. Alsdann Unse Gn. Herren nun eine gute Zeit und Jahr hero nic ohne sonderbares Mißfallen verspüren müssen / w gestalten der allhiesiger Gerichts-Ordnung einv leibte Artickel / wie nemlich Schulden / so zwey Eh gemächte bey einandern machen / bezahlt werden s len / auß ungegründten Ursachen / nach und na

abolit

olirt / ja gar und gäntzlichen abgethan werden
olle / dahero dann zum öfftern erfolget / daß ein und
s ander Ehegemächt / besonders die Weiber / wann
ro heilloſe Ehemänner das Jhrige ohnnutzlich ver-
udet / hernacher ohne deroſelben Vorwiſſen und
Willen hin und wider Gelt aufnemen / die Bezah-
ng ſolcher ihnen hinderzucks aufgenomener Gelte-
n auß ihrem Heuraht- oder ſonſten in die Ehe ge-
acht Gut thun / hiemit ſie und ihre arme Kinder an
n Bettelſtab ohnſchuldiger weiſe gerahten müſſen;
ben darauff Wolgemeldte unſere Gn. Herzen eine
he Nohtdurfft ſeyn erachtet / dieſer fürbrechenden
Ißordnung zu remediren / dißfalls ſich mit den be-
riebenen Rechten und loblichen Gewohnheiten an-
rer Städten und Orten / zu Erzettung der unſchul-
gen Weib und Kindern / zu conformiren und alſo
gemerckten Artickel mit hernachfolgender Erläu-
rung zu erfriſchen / zumalen dieſer Ordnung ins
nfftig nachzugeleben / alles erforderlichen Ernſtes
zubefehlen. Von Ehegemächten wegen die gute
it bey einander geweſen ſind / Lieb und Läid mit
ander gelitten haben / und in ſolchem Beyweſen
n mancherley Leuten auffgenomen und geborget /
kundlich und wiſſend iſt / daß mancherley Ding /
ſeye Gewand / Kleinodien / Gürtel / Ring und deß-
eichen / auch Dienſt-lohn / eſſende Speiß / Schnei-
r / Schuhmacher / und dergleichen Laden- und an-
re Schulden / in ihr beyder Nutz und Nohtdurfft
mmen / die ſie in der Zeit / alß ſie Beyde ehelich bey
ander geweſen und geſeſſen / und nicht von einan-
r geſcheiden ſind / gemacht / darumb haben auch
Leiſter und Räht erkannt / daß ſolch Ehelich Ge-
ächt / ſie ſeyen Edel oder Unedel / Burger oder Hin-
rſäſſen / ob je ein Weib nach ihres Manns Tod /

oder ein Mann nach des Weibs Tod / ohngeer
begehrte außzugehn / und also ohngeerbt außgieng
so sollen sie nicht desto minder solche obgemelt
aufferstandene Schulden zu gelten und zu bezahl
schuldig seyn : Jedoch mit dieser angehenckten E
läuterung / daß / was in diesem Artickel von Gewan
Kleinodien / Gürtel / Ring und deßgleichen wird a
derer gestalten nicht / als vermög unserer in An. 163
publicirter Reformation / nach eines jedwedern Sta
und Gebühr / und weiter nicht außgelegt und versta
den / und was darüber von einem und dem ander
Ehegemächte auffgenommen und verborget worde
für einen schädlichen Uberfluß und Ungebühr / so m
zu zahlen nicht schuldig / geachtet und gehalten ; üb
ge aber in währender Ehe gemachte Schulden / a
Dienstlohn / essende Speiß / Schneider / Schuhn
cher und dergleichen Laden- und andere Schuld
berührend / es von keinen anderen Schulden a
gedeutet werden solle / dann den jenigen / so üb
die / in unseren Statuten und Ordnungen angese
Zeit / oder da keine gewisse Zeit bestimt / auffs höch
über drey Jahr nicht angestanden / sondern wurde
solchem Fall der Schuldgläubiger seine præten
rende Anforderung / mit und neben anderen Credi
ren / auf des schuldigen Ehegemächts übrigem Ha
und Gut zu suchen / anzuweisen seyn.

Wäre aber / daß ein Mann eine Schuld-S
aufnemen oder Schulden machen thäte / darfür
Frau mit Beystand einer ehrlichen durchauß unp
theyischen Mannsperson / der sich dann / wann
derst diese Auffnahm für gültig zu achten / mit ei
nen Handen ebenmäßig underschreiben solle / d
nicht verobligirt und verschrieben hätte / solchen fo
soll die Frau mit dieser Auffnahm nichts zu th
hab

ben / von derselbigen wegen nicht angefochten/
kümmeret/ oder einiger gestalten güt- und rechtlich
geklagt oder ersucht werden.

Deßgleichen so eine Frau Schulden machen thä-
darein der Mann nicht gelobt noch zugesagt hätte/
s soll ein Mañ auch nichts berühren noch angehen.

9. Wie es mit denen Schulden/so zween Gemein-
re / oder einer allein / währender Gemeinschafft
macht / in das künfftig zu halten seye: Weilen
biß dahero mit den jenigen Schulden/ so Gemein-
re in währender Gemeinschafft auffgenommen oder
macht / bey fürbrechenden Fallimenten eben un-
ich hergangen / als haben Unsere Gn. Herren zu
erhütung allerhand Betrugs und gebrauchenden
glists gesetzt und geordnet/ daß fürbaß / wann ei-
r oder der ander von den Gemeindern in währen-
Gemeinschafft / in der Handlung Namen Gelt
ffneñen und Schulden machen / auch solche nach-
hends zu bezahlen nicht bey Mitteln seyn/ sondern
liren und banquerotten spielen / einer under den
emeinderen aber zu bezahlen noch bastant und bey
auß und Hof verbleiben wurde / solcher für sein
emeinder in solidum umb gantze Ansprach ohne
Zideren zu bezahlen schuldig seyn/ jedoch ihme be-
rstehen solle / das jenige/ so er über sein Antheil er-
t hat/ von dem anderen wieder zu erforderen.

10. Von den Arresten und außgewürckten oder
angten Rechten in Fallitments-Sachen. Ob gleich
elcher Rechtsgelehrter Meinung dahin gehet/
ch bey sonderbaren Städten geübt wird/ daß der
te Arrestant umb seiner Vigilantz und Wachtbarkeit
llen/ fürnemlich wann er auf den angelegten Ar-
t / ehe sich andere Arrestanten herfür thun und er-
gt haben / rechtlichen geklagt / den anderen vorge-

zogen werden solle: So verbleibt es jedoch bey den
alten Herkommen der Stadt Basel/ dergestalten/ e
habe einer arzestirt/ oder vor andern sein Recht auf
gewürckt oder nicht. Wann vor der Bezahlung de
Falliment außbricht/ gehet er mit und neben andere
Gläubigern und Hand-schulden zugleich/ ob scho
selbige kein Arzest angelegt/ und ihre Recht nicht auf
geführet oder angefangen hätten. Jedoch daß die
obgesetzte Ordnung der Præferentz und Vorzugs ha
ben nicht ausser acht gelassen werde.

11. In Fallitments-Sachen sollen fürbaß Weib
Kinder/ so über 14. Jahr/ Knecht/ Mägd/ Gesind
und alle Domestici und Hauß-Anwesende ohne U
derscheid mit leiblichem Eyd beladen werden. Di
weilen biß anhero in Fallitments-Sachen grosse U
treu geübet/ in deme vor Außbrechung deren/ die fü
nehmsten und besten Sachen herauß getragen/
andere Ort heimlich versteckt/ hierdurch die Gläu
ger noch zu grösserem Verlurst gebracht werden. A
haben fürbaß/ dieser erzeigter Treulosigkeit u
Diebstals halben alle obbenannte Hauß-Anwesend
zusamt den jenigen/ welche in dem geringsten V
dacht sind/ daß sie außtragen helffen/ oder in i
Häuser tragen lassen/ auch daran sonsten Wissi
schafft haben möchten/ gleich nach der Beschliessu
von des Stadt-Gerichts Aemteren beschickt/ j
Person absonderlich durch den Gerichtschreiber/ v
mög seiner deßwegen habender Formul/ mit leib
chem Eyd scharff beladen/ und alles Ernsts erinne
werden/ bey höchster Ungnad Unserer Gn. Herz
das Kleine wie das Grosse wiederumb an sein O
oder Stell ohngesaumt zu verschaffen; es soll au
des Falliten Weib und Kinder mehr nicht/ als sie
ihrem Leib in Kleideren tragen/ und der Gürtel
schleußt/ hinauß gefolgt werden.

12. J

12. Inner was für Zeit man auf einen angeleg-
Arrest klagen solle. Gleich wie ein Arrest nicht
htlich oder auß liederlich- oder schlechter Ursach zu-
assen/ sondern man darinnen zu Verhütung aller-
nd unguten Verweisens/ gewahrsamlich zu ver-
ren hat; Als ist geordnet/ daß ein jeder Arre-
nt/ so bald ihme der Arrest verwilliget oder ange-
t worden/ gleich in Monats-frist solchen gegen
n Arrestanten prosequiren/ vor Recht anhängig
chen/ und ehist möglich außführen und eröteren.
Was aber arrestirtes Vieh / als ein fressendes
and/ wie man es heißt/ betreffen thut/ auf solche
rest gleich nach selbigen oder des anderen/ oder aber
ein Sonntag oder Festtag einfallen thäte/ am
itten Tag/ zu Verhütung Unkostens/ rechtlichen
gen/ und es über den sibenden Tag nicht anstehen
sen: Dann woferrn ein Arrestant bey erstem Fall
Monats-frist überschleichen und dem auf Vieh
gelegten Arrest / innert den nächsten siben Tagen
ht prosequiren wurde/ solche Arresta, wegen des
restanten Liederlichkeit und Muhtwillen an sich
bsten nichtig und krafftloß seyn/ auch alsobald re-
cirt und entschlagen/ wie nicht weniger / je nach
findenden Dingen/ der Arrestant dem Arrestaten/
n muhtwillig verursachten Kosten zu refundiren
nd zu ersetzen/ angehalten werden solle.

13. Wie es mit dem Arrestanten/ausserr den Fal-
nents-Sachen / des Vorzugs halben zu halten:
Belangend die jenigen Arrest / so auf keine Falliten/
ndern Leut die noch solvendo und begütet sind/ an-
legt/ als da man dieselben alhier betrettende Sa-
en/ es seye Gelt/ Mobilien/ Roß/ Rindvieh und
rgleichen arrestirt hat/ ordnen/ setzen/ und wollen
nsere Gn. Herren/ daß wann der Arrestant/ er seye

einheimisch oder frem̃d/ seine Klag auf die Verg
tung/ und derselben angestellten Tag / verführt/
sich entzwischen/neben ihme fernere Arzestanten n
angeben/ daß alsdann der Arzestant/ wann sich gl
nach beschehener Vergantung fernere Anspre
anmelden wurden/ denselben allen / umb seiner V
lantz willen/sie seyen einheimisch oder frem̃d/præfe
und vorgezogen / hierumb ihme das erlößte Gelt/
seine Forderung hinauß gefolgt werden solle.

IV. Klein Gericht betreffend.

Dieweilen biß anhero in Sachen / so under ze
Pfunden sich belauffen/ so wol in bekantlichen/
in unbekantlichen Schulden ohne Underscheid/ k
Gericht gehalten / und die Leut ohnnöhtiger weis
Kosten gebracht worden; Als ist unserer Gn. H
ren Befehl/ Will und Meinung/ daß in jüchti
und bekantlichen Schulden / die sich nicht über
hen Pfund erstrecken / der Herr Schultheiß sei
Discretion nach/Macht und Gewalt haben solle/ f
daß die Partheyen / wo möglich / mit einanderen
vergleichen/ auch gestalten Sachen nach/ biß auf e
zween oder drey Monat zu terminiren / nach vers
seinem Termin aber und gethaner Wahrnung d
Schuldner durch den Käuffler und Amtleut/ so w
sich die Anforderung erstreckt / Pfänder zu forder
und außtragen zu lassen; was aber zweiffelhaffte S
chen belangen thut / sollen solche zu entscheiden / f
das Klein Gericht gewiesen werden.

V. Von Sparhäfen/oder jenigem Gelt/we
ches Mann und Weib von ihrem gemeine
Gut separiren / und nach eines und des a
deren Absterben in Sparhäfen oder sonst

n ohngewohnlichen Orten/ als ein abgesön-
rt Gut hinder selbigen gefunden wird.

Daß den Knaben des Vatters Kleider/ Kleino-
en/ Roß/ Harnisch/ Gewehr/ und was seinem Leib
gehört/ den Töchteren aber der Mutter Kleider/
leinodien/ und was ihrem Leib an- und zugehörig/
ann nemlich solche Kleinodien der Ehren gemäß/
nd in dem Währt und Proportion des anderen
hegemächts Kleinodien/ nicht zu hoch übersteigen/
folgt werden sollen; solches ist in einem sonderba-
n Artickel der Ordnung begriffen/ und hat dabey
n Verbleiben. Demnach aber wegen der Spar-
ifen jetzt geraume Zeit über grosse Miß-Ordnun-
n entstanden/ in dem die Mütteren ihren Töchte-
n ein Ansehenliches in Paarschafft zusamen gelegt/
nd nach dero Absterben hierauß zwischen den Ge-
hwisterten umb undergeloffener vast unbillicher
ngelegenheit willen grosse Verbitterung und ohn-
ersöhnlicher Haß entsprungen.

Als ist gesetzt und geordnet/ daß ins künfftig des
Vatters und der Mutter Sparhäfen so wol under
ie Knaben als under die Töchteren gleich getheilt/
uch denen von Söhnen und Töchteren vorhande-
en Kindern/welchen ihre Elteren gestorben/an statt
erselben als Kindskinder/ wie vom übrigen Gut/ ihr
eziehender Antheil dariñen ebenmäßig gelassen wer-
en solle. Welches zu verstehen/ wann nemlich vor
ieser neuen Ordnung sich entweder der Fall noch nicht
egeben/ da aber ein Vatter oder Mutter schon vor
er Zeit gestorben/ und under die Söhne oder Töch-
eren in Sparhäfen/ doch daß er des letst-lebenden
Ehegemächts Sparhafen gleich gewesen/ oder doch
ein so grosser Underscheid/ vertheilt worden/ sollen
ie Söhne oder Töchteren bey Ableiben des noch le-

benden Ehegemächts an dem Sparhafen kein Th
haben / angesehen auf Absterben des ersten Ehe
mächts / entweders die Söhne vom Vatter / oder
Töchteren von der Mutter ihr Sparhafen bere
empfangen haben. Daferzn aber eines oder me
under den Söhnen oder Töchteren sich umb seine
teren mit täglich räichender Hülff besser als die a
deren verdienen wurden / denen mögen ihre Eltere
krafft des hierumb in der Ordnung sonderbaren
griffenen Artickels / nach Ermäßigung solcher Hü
und Handreichung / ein Gaab zu vorauß ordnen u
verschaffen / gestalten man es bey angeregtem Ar
ckel ohngeänderet verbleiben lassen thut.

Betreffend die Bibliothecas und Werckzeug /
nach tödtlichem Ableiben der Vätteren hinderlas
werden / wañ die Geschwistrige / Brüder oder Schw
steren / derenthalben mit einandern vergleichen u
vereinbaren können / hat es dabey billich sein verbl
bens; widrigen falls sollen solche durch ohnparthe
sche Personen geschätzt / und wañ die Söhn dieselbi
zu behalten begehren / die Töchteren sich der Sch
tzung sättigen / und mit dem / was ihnen solche zuspr
chen / ohne Widerzed benügen lassen. Daferzn ab
einer oder mehr under den Söhnen studieren / oder d
Handwercks seyn wurden / sollen zwar selbige auf d
Bibliotheck oder den Werckzeug vor anderen ei
Prærogativ haben / jedoch alles nach der Schatzung
Wann aber die Söhn keines deren begehrten / wurd
alsdann alles versilberet / und pro rato under alle G
schwisterige außgetheilt werden sollen.

VI. Von der Appellation / wie die geschehen / und es damit soll gehalten werden.

Welcher gestalten es in Appellations-Sachen zu
halten

lten sey / ist auß dem deßwegen Anno 1608. den
9. Octobris publicirten Mandat außführlich zu
hen / das man auch bey seinem Innhalt ohngeän-
ret verbleiben lasset / dergestalten daß nemlich die
ppellationen nur zwischen Partheyen / da beyde /
der eintweder Theil fremd / und nicht eingesessene
Burger / auch jeweilen in der Person oder durch ge-
ugsam bevollmächtigte Anwäld zu Recht gestan-
en / zugelassen seyn / und der Appellant nach ergan-
ener Urtheil / innert zehen Tagen / under welche der
ag / an dem die Urtheil ergangen / nicht zu zehlen /
e Appellation gegen Erlegung Ein und dreyßig
Schilling in der Cantzley angeben / auch einen leibli-
en Eyd / in Gegenwart des Schultheissen oder
Vogts und Gerichtschreibers für alle Gefehrde / und
nderlich / daß er Appellant sich des jenigen / was
n der Appellation gesprochen werde / durchauß
enügen und ersättigen lassen / auch darwider
icht reden wölle / in keine Weiß und Wege / wie
icht weniger dem Appellaten allen aufgeloffenen Ge-
ichts-Kosten abrichten solle. Dieweil aber in Prose-
uir - und Fortsetzung der Appellationen / grosser
Mißbrauch entstanden / in dem man handgreifflichen
erspüren müssen / das mehrertheils der Appellant
einer Gelübnuß schnurstracks zuwider / nur umb su-
hender gefährlicher Auffzügen willen die Appellation
ngeben und einschreiben lassen. So haben Unsere
Gn. Herren dergleichen Muhtwillen und Trölereyen
ürzukommen geordnet / daß ein jeder Appellant, er
eye gleich einheimisch oder fremd / nach den nächsten
cht Tagen / wann er dieselbige einschreiben lassen /
elbige prosequiren / bey dem jeweils verordneten
Commissarien ernstlich nachwerben / und wann ein
der der ander Partheylichkeit halben nicht sitzen kan /

andere vor einem Ehrsamen Raht außbitten und b
gehren/ und das geringste/ darauß eine Trölerey
muhtmassen/ verabsaumen. Dann wann er die S
chen ersitzen und nach angegebener Appellation
Monat/ welches von denen ob Unserer Gn. Herr
Landschafft und angehörigen Burgeren zu versteh
ist/ dann den Freünden hierzu drey Monat bestim
fürüber schleichen wurde/ die Appellation desert sey
und als null und nichtig/ solche zu prosequiren/ u
derselben weiters nachzusetzen/ deme nicht verwillig
zumalen er/ als ein muhtwilliger Litigant und Dese
tor nicht mehr gehört/ sondern ohn alles Mittel a
und zu Ruhe gewiesen werden solle.

ENDE Baßlerischer Gerichts-Ordnung.

II.

Auß Lobl. Stadt Basel
Ehegerichts-Ordnung
Etliche Artickel.

ERstlichen/ Wie man die Ehe beziehen/ und b
zeugen solle? Wir wollen/ daß die/ so sich
die Ehe begeben/ offentlich in beyseyn biderbar Le
ten/ als im wenigsten in Gegenwärtigkeit zwey
frommen Männern/ die nicht Kuppler noch argwö
nisch seynd/ handlen/ und den Stand der Ehe zu
gen. Dann wo Personen in Winckeln sich mit ei
ander versprechen/ und demnach der eintweder Th
läugnen wurde/ wo kein Kundschaft dargethan/ nich
gelten wurde/ darumb wisse sich jederman zu beso
gen/ vor Schaden und Schanden zu bewahren.

Es solle aber niemands dem andern die Seine
noch auch die Kinder under nachbestimten Jahre
si

ich selbs ohne Gunst / Wissen und Willen Vatter
nd Mutter/oder wann sie Vatter und Mutter nicht
aben/ aber Großvätter und Großmütteren noch le-
en / auch ohne derselben ihrer Großvätteren und
Großmütteren Willen in die Ehe verpflichten / ver-
nählen/ noch hingeben ; dann welche das übergien-
en/ mit denen solle es gehalten werden/ wie in nächst-
olgendem Artickel versehen ist.

Aber die Vogtkinder / so sich ohne Willen ihrer
Vögten / under den Jahren nachbestimt / selbs ver-
heurahten/ die werden/ nach Gelegenheit und Gestalt
der Sachen/ an ihrem Gut oder sonst gestrafft.

Die aber zu Vermählung der Kindern oder Vogt-
indern verhelffen/ die Sachen beritlen/ die Partheyen
usammen fügen / Hülff/ Steur / Raht und Under-
chlauff darzu geben ; diese alle / es seyen Weib oder
Mann werden gefänglich angenomen/ in den Thurn
gelegt/ und nach Gestalt der Sachen/ mit einer welt-
ichen Schand / oder Verbietung des Lands/ härtig-
ichen gestrafft.

Zum Anderen : Von denen/ so under ihren Jah-
ren sind / und sich vermählen. Wiewol in unserer
ußgangenen Christlichen Reformation und Ord-
nung der Jungen/ so noch under ihren Jahren/ in
welchen sie sich ohne Vorwissen ihrer Vättern und
Müttern / Großvättern und Großmüttern / auch
hrer Vögten nicht Ehelich veränderen sollen / nam-
ich den Knaben 24. und den Töchtern 20. Jahr be-
timt / jedoch so hat man auß genugsamen erwoge-
nen Ursachen solche Jahr-zahl gemindert/ und wird
hiemit/ wann sich hinfüro ein Knab vor 20. und eine
Tochter vor 18. Jahren / ohne Bewilligung und
Vorwissen ihrer Elteren/ als Vatter/ Mutter/ Groß-
vatter und Großmutter / oder ihrer Vögten / in die

Ehe

Ehe mit einandern begeben / die zusagen und verspr
chen / und darnach ihre Elteren / wie vorstehet / i
solche Ehe nicht bewilligen / und deßhalb umb En
schlahung für das Ehegericht kommen wurden / s
soll alsdann die zugesagte Ehe zwischen ihnen / ob s
gleichwol zu beyden seiten deren einander bekantlich
nichts gelten / sondern als für eine Nichtigkeit geac
tet / und auffgehebt werden.

Wo sich aber zwey Junge / da der Knab üb
die 20. und die Tochter über die 18. Jahr alt / m
einandern Ehelichen versprechen / und dessen einan
dern beyderseits wol bekantlich / und anrred seyn wu
den / so solle diß für ein Ehe gehalten werden / un
darbey verbleiben: doch solle den Elteren / ob sie wo
len / vermeldte ihre ungehorsame Kinder / die sie al
verächtlichen übersehen / ihres wartenden zeitliche
Guts / zu enterben vorbehalten seyn.

So aber Kinder wären / die da Vögt / und kei
Vatter / Mutter / Großvatter / Großmütteren hätte
und sich auch verächtlich / ohne Vorwissen und Be
willigung derselben ihrer Vögten / vermählen / und i
die Ehe begeben wurden / da soll derselbigen zeitliche
Gütern halben / wie es damit solle gehalten werden
die Sach der Obrigkeit vorbehalten seyn. Und abe
nichts desto minder diese Erkanntnuß allen und jede
übrigen Puncten und Artickeln in vermeldter unse
Christlichen Reformation und Ordnung begriffen
unschädlich und unnachtheilig seyn.

Zum Dritten: Von Wittlingen und Wittwen
so noch ihre Elteren haben / und aber unbegrüsset der
selbigen sich verehelichen. Wann sich begebe / da
solche / so noch ihre Eltern in Leben haben / und der
unbegrüsset / sich wiederumb in den Ehestand / ohn
selbiger ihrer Eltern Vorwissen / versprechen wurden

e wären in welchem Alter sie wolten/ oder wie alt sie
ie Wittling oder Wittwen seyn möchten/ wo nicht
Heuraht-brieff/ oder Ehe-beredungen/ die der Ehren
emäß auffgerichtet/ vorhanden/ daß diese allein sich
ires zugebrachten Guts zu beyden seiten vernügen
ollen lassen/ und keines Land-Erbrechtens weiters
eniessen/ weil sie/ wider das Gebott GOttes/ ihre
Elteren verachtet haben/ die doch von ihren K ndern
nverachtet seyn sollen.

Es sollen auch die Elteren und Vögt/ so viel mög-
ich/ v.rhüten/ daß sie ihre Kinder/ wider derselbigen
Willen/ nicht zu der Ehe zwingen/ in Ansehung/ daß
ezwungene Ehe viel Unrahts bringet/ Ehebruch ge-
ieret/ und viel Schadens darauß erwachsen mag.

Zum Vierten: Welche eine rechte Jungfrau und Tochter geachtet werden solle. Und alß biß anhero uß dem/ so ein Lediger eine Jungfrau geschwächt/ nd demnach die Jungfrauen zun zeiten den Knaben Ursach darzu geben haben/ viel Unrahts erwachsen/ lso daß er deren ein Morgengaab geben/ und sie zu er Ehe haben solte: Solchem vorzuseyn/ und daß en unverschamten Töchteren ihres Anreitzens und Anlasses wegen nicht geluppet werde; So ist er-andt und geordnet/ daß die hinfüro eine rechte Tochter und Jungfrau solle geachtet und darfür ge-alten und geschätzet werden/ die eines züchtigen/ hrbaren Wandels/ Wesens und Leumdens ist/ auch einem Knaben/ Jüngling oder Mann/ seines Muht-willens gestattet/ er habe ihr dann vor die Ehe/ vor zweyen unversprochenen Personen/ auffrecht und red-lich mit Hand und Mund zugesagt. Welche aber das nicht thäten/ und einem über das zu Willen wur-den/ ohne Abforderung und Bestätigung der Ehe/ wie obsteht/ dann solle die Ehe nicht hafften/ noch

ihne

ihne den Knaben binden/dann solche für keine Jun
frau weder geachtet noch gehalten solle werden. Do
soll der Knab oder ledig Mann nicht desto minder
der Buß und Straff genommen werden / und d
Tochter etwas oder nichts umb ihr Magdthum
geben/ zu der Herren Ehe-Richtern Erkanntnuß s
hen: wolte sich aber der Knab gutwillig mit ihro v
ehelichen / so solle er der Buß wie auch des Mag
thums ledig seyn. Ob aber einer ein Ehemann w
re / soll er uns die Straff eines Ehebruchs/ als d
Obrigkeit verfallen seyn/ und zu unsern Ehe-Rich
ren/ ob der Tochter für ihr Magdthum etwas ob
nichts zu geben schuldig / Erkanntnuß stehen/ je na
Gestalt der Sachen. Ob aber die Tochter schwang
worden wäre / so soll der Knab oder Mann/ er se
ledig oder in dem ehelichen Stand/ das Kind nem
und ihren die Kindbett / oder den Kinds-kosten/ w
unser Brauch ist/ bezahlen.

Zum Fünfften: Von den Gradibus der Blut
Freundschafft und Magschafft oder Schwage
schafft. Dieweil auß Göttlichen und allen Rechte
offenbar ist/ daß / so man wider die Zucht und Eh
barkeit / der Freund- oder Schwagerschafft zu nah
handelt/ diß eine grosse Sünd/ so jederzeit von GO
und ehrlichen Menschen / als ein grosser Greuel g
hasset ist / gehalten worden. So gebieten Wir hi
mit ernstlich unseren Underthanen/ daß sie/bey Ve
meidung GOttes gerechter Straff/ und unserer/ al
der hohen Obrigkeit/ höchster Ungnad/ sich wol un
fleißig fürsehend / daß sie nicht freventlich und unb
sinnt mit nahen Blutsverwandten / oder sonsten z
nahe verschwägerten Personen / gemeiner Zucht un
Ehrbarkeit zuwider/ sich ehelichen/ mit Worten/ od
das noch böser wäre/ mit Wercken versprechend / un

dann

amit sich niemands unwissender Dingen dißfalls
ertieffe/ auch in Gefahr/ Schand und Schad nicht
wan stürtze: So sollen allwegen vor Beziehung
er Ehe/die Ehe-Richter rahtsgefragt/ und Bescheid
nd Erläuterung/ was zu thun oder zu lassen/ von
hnen allein/ und sonsten von niemand/ daß es aller-
ingen kräfftig seyn und gelten solle/ begehrt und ge-
ommen werden. Wann es sich aber befinden wur-
e/ daß die Personen/ so da Rahts und Entscheids
on unseren Ehe-Richteren begehren/ sich zuvor/ wi-
er gemeine Zucht und Ehrbarkeit / mit Ehelicher
Versprechung gegen einandern/ mit Worten/ oder
as noch mehr ist/ mit Wercken/ haben eingelassen/
ie solten je nach ihrem Verschulden/ härtiglichen an
eib/Ehr und Gut/ als die Ordnung außweiset/ ge-
raffet werden.

III.

Eine bequeme Außrechnung der Zinsen von Capitalien.

I. Zu Fünff per Cento, Gulden und Pfund.

VOn Tausend Gulden (da ein jeder zu Fünff-
zehen guten Batzen in der Schweitz gerechnet
wird) zu Fünff per Cento oder vom Hundert/
ut Ein Jahr 50. Gulden/ ein halb Jahr 25. Guld.
n viertheil Jahr 12. Guld. 12. schilling/ 6. pfenning/
n Wochen 24. ß. 1. pfen. einen Tag 3. ß. 5. pfen.

Von 900. Gulden/ thut Ein Jahr 45. fl. ein halb
ahr 22½. fl. ein viertel Jahr 11. fl. 6. ß. 3. pf. eine
Wochen 21. fl. 8. pfen. einen Tag 2. fl. 9. pfen.

Von 800. Gulden/ ein Jahr 40. fl. ein halb Jahr
0. fl. ein viertel Jahr 10. fl. ein Wochen 19. ß. 3. pf.
inen Tag 2. ß. 5. pfenning.

Von

Von 700. Gulden / ein Jahr 35. fl. ein h
Jahr 17½. fl. ein viertel Jahr 8. fl. 18. ß. 9. pfe
ein Wochen 16. ß. 10. pf. einen Tag 2. ß. 2. pf.

Von 600. Gulden/ein Jahr 30. fl. ein halb Ja
15. fl. ein viertel Jahr 7½. fl. ein Wochen 14. ß. 5.
einen Tag 2. schilling.

Von 500. fl. ein Jahr 25. fl. ein halb Jahr 12½
ein viertel Jahr 6. fl. 6. ß. 3. pf. ein Wochen 12. sch
einen Tag 1. schilling 8. pfenning.

Von 400. Gulden thut ein Jahr 20. fl. ein h
Jahr 10. fl. ein viertel Jahr 5. fl. ein Wochen 9
7½. pfen. einen Tag 1. ß. 2½. pfenning.

Von 300. Gulden thut ein Jahr 15. fl. ein h
Jahr 7½. fl. ein viertel Jahr 3. fl. 18. ß. 9. pfenni
ein Wochen 7. ß. 2½. pfen. einen Tag ein ß.

Von 200. Gulden thut ein Jahr 10. fl. ein h
Jahr 5. fl. ein viertel Jahr 2½. fl. ein Wochen 4
10. pfen. einen Tag 7. pfenning.

Von 100. Gulden thut ein Jahr 5. fl. ein h
Jahr 2½. fl. ein viertel Jahr 1. fl. 6. ß. 2. pf. e
Wochen 2. ß. 5. pf. einen Tag 3½. pfen.

Von 50. Gulden thut ein Jahr 2½. fl. ein h
Jahr 1. fl. 6. ß. 3. pf. ein viertel Jahr 15. ß. 6. pf
eine Wochen 1. ß. 21. pfen. ein Tag 3. pfen.

Von 40. Gulden / ein Jahr 2. fl. ein halb Ja
1. fl. ein viertel Jahr ½. fl. ein Wochen 11. pf
ein Tag 1. pfenning.

Von 30. Gulden thut ein Jahr 1½. fl. ein h
Jahr 18. ß. 9. pf. ein viertel Jahr 9. ß. 4½. pfen.
Wochen 10. pfen. ein Tag 1. pfenning.

Von 20. Gulden / ein Jahr 1. fl. ein halb Ja
½. fl. ein viertel Jahr 6. ß. 6. pf. ein Wochen 5½.
ein Tag 1. pfenning.

Von 10. Gulden/ ein Jahr 12. ß. 6. pf. ein h
Ja

ahr 6.ß.3.pf. ein viertel Jahr 3.ß.1½.pf. ein Wo-
en 3.ß. ein Tag 0.

Von 5. Gulden / thut ein Jahr Zinß 6.ß. 3.pfen.
n ½. Jahr 3.ß. 1½.pf. ein viertel Jahr 6½.pfen.
n Wochen 11.pfen. ein Tag ...

Zu Fünff per Cento von Pfunden.

Von 1000. Pfunden Capital à 5. per Cento,
das Pfund zu Zwölff guter Batzen gerechnet) so
ut ein Jahr 50. Pfund. ein halb Jahr 25. Pfund.
n viertel Jahr 12½. Pfund. ein Wochen 19.ß.3.pf.
n Tag 2. schilling 9. pfenning.

Von 900. Pfunden / ein Jahr 45. Pfund. ein
alb Jahr 22. Pfund 10.ß. ein viertel Jahr 11. Pf.
ß. ein Wochen 17.ß.4.pf. ein Tag 2.ß. 6.pfen.

Von 800. Pfunden / ein Jahr 40. Pfund. ein
alb Jahr 20. Pfund. ein viertel Jahr 10. Pfund.
n Wochen 15.ß. 5.pfen. ein Tag 2.ß. 3.pfen.

Von 700. Pfunden / ein Jahr 35. Pfund. ein
alb Jahr 17. Pfund 10. schilling. ein viertel Jahr
Pfund 15. schilling. ein Wochen 13. ß. 5½. pfen.
n Tag 1. schilling 11. pfenning.

Von 600. Pfunden / ein Jahr 30. Pfund. ein
alb Jahr 15. Pfund. ein viertel Jahr 7½. Pfund.
n Wochen 11.ß.11.pfen. ein Tag 1.ß. 7.pfen.

Von 500. Pfunden / ein Jahr 25. Pfund. ein
alb Jahr 12½. Pfun. ein viertel Jahr 6. Pfu. 5.ß.
n Wochen 9.ß. 7.pfen. ein Tag 1.ß. 5.pfen.

Von 400. Pfunden thut ein Jahr 20. Pfund.
n halb Jahr 10. Pfund. ein viertel Jahr 5. Pfun.
n Wochen 7.ß.8.pfen. ein Tag 1.ß. 1.pfen.

Von 300. Pfunden / ein Jahr 15. Pfund. ein
alb Jahr 7½. Pfund. ein viertel Jahr 3. Pfu. 15.ß.
ne Wochen 5.ß. 9.pfen. ein Tag 10. pfenning.

Von 200. Pfunden / ein Jahr 10. Pfund. ein

halb Jahr 5. Pfund. ein viertel Jahr 2. Pfund 10.ß ein Wochen 3. schilling 10. pfen. ein Tag $7\frac{1}{2}$. pfen.

Von 100. Pfunden/ ein Jahr 5. pfund. ein hal Jahr 2. pfund 10. ß. ein viertel Jahr 1. pfund 5.ß ein Wochen 1. ß. 11. pfen. ein Tag 3. pfenning.

Von 50. Pfunden/ ein Jahr 2. pfund 10. ß. ei halb Jahr 1. pfund 5. ß. ein viertel Jahr 12. ß. 6. p ein Wochen 1. ß. ein Tag $1\frac{1}{2}$. pfen.

Von 40. Pfunden/ Ein Jahr 2. pfund. Ein hal Jahr 1. pfund. Ein viertel Jahr 10. ß. Ein Wo chen 9. pfen. Ein Tag 1. pfenning.

Von 30. Pfunden/ Ein Jahr 1. ℔. 10. ß. E halb Jahr 15. ß. Ein viertel Jahr 7. ß. 6. pfennin Eine Wochen 7. pfen. Ein Tag 1. pfenning.

Von 20. Pfunden / Ein Jahr 1. ℔. Ein ha Jahr 10. ß. Ein viertel Jahr 5. ß. Ein Woch 5. pfenning. Ein Tag 1. pfenning.

Von 10. Pfunden / Ein Jahr 10. ß. Ein ha Jahr 5. ß. Ein viertel Jahr 2. ß. 6. pfen. Ein Wo chen 1. pfen. Ein Tag 0.

Von 5. Pfunden/ Ein Jahr 5. ß. Ein halb Jah 2. ß. 6. pfen. Ein viertel Jahr 1. ß. 4. pfen. Ein Wo chen 1. pfenning. Ein Tag 0.

II. Zu Vier per Cento von Gulden.

VOn Hundert Gulden Capital thut ein Jahr 4. Ein halb Jahr 2. fl. Ein viertel Jahr 1. fl. E Wochen 2. ß. Ein Tag 4. pfenning.

Von 80. Gulden/ Ein Jahr 3. fl. 5. ß. Ein viert Jahr 20. ß. Ein Wochen 1. ß. 7. pf. Ein Tag $2\frac{6}{7}$. p

Von 60. Gulden/ Ein Jahr 2. fl. 10. ß. Ein ha Jahr 1. fl. 5. ß. Ein viertel Jahr 15. ß. Ein Wo chen 1. ß. 2. pfen. Ein Tag 2. pfenning.

Von 40. Gulden/ Ein Jahr 1. fl. 15. ß. Ein ha Jahr 20. ß. Ein viertel Jahr 10. ß. Ein Woche 10. pfen. Ein Tag $1\frac{3}{7}$. pfen.

Vo

Von 20. Gulden / Ein Jahr 20.ß. Ein halb Jahr 10.ß. Ein viertel Jahr 5.ß. Ein Wochen . pfenning. Ein Wochen $0\frac{5}{7}$. pfenning.

Von 10. Gulden / ein Jahr thut 10.ß. ein halb Jahr 5.ß. ein viertel Jahr 2.ß. 6. pfenning. ein Wochen $2\frac{1}{2}$. pfenning.

Von 8. Gulden thut ein Jahr 8.ß. ein halb Jahr .ß. ein viertel Jahr 2.ß. ein Wochen $1\frac{1}{1\frac{1}{3}}$. pfen.

Von 6. Gulden / ein Jahr 6.ß. ein halb Jahr .schilling. ein viertel Jahr 1.ß. 6. pfenning. ein Wochen $1\frac{5}{1\frac{1}{3}}$. pfenning.

Von 4. Gulden / ein Jahr 4.ß. ein halb Jahr 2.ß. ein viertel Jahr 1.ß. ein Wochen 0.

Von 2. Gulden / ein Jahr 2.ß. ein halb Jahr 1.ß. ein viertel Jahr 6.pf. ein Wochen 0.

Von 1. Gulden / ein Jahr 1.ß. ein halb Jahr 6.pf. ein viertel Jahr 3.pf. ein Wochen 0.

Zu Vier per Cento von Pfunden.

Von 100. Pfunden Capital thut ein Jahr 4.℔. ein halb Jahr 2.℔. ein viertel Jahr 1.℔. ein Wochen 1.ß. $6\frac{6}{1\frac{1}{3}}$. pfen. ein Tag $2\frac{5}{9\frac{8}{1}}$. pfen.

Von 80. Pfunden / ein Jahr 3. pfund 4.ß. ein halb Jahr 1.℔. 12.ß. ein viertel Jahr 16.ß. ein Wochen 1.ß. $2\frac{1}{1\frac{0}{3}}$. pfen. ein Tag $2\frac{1}{9\frac{0}{1}}$. pfen.

Von 60. Pfunden / ein Jahr 2.℔. 8.ß. ein halb Jahr 1.℔. 4.ß. ein Viertel-jahr 12. schilling. ein Wochen $11\frac{1}{1\frac{1}{2}}$. pfen. ein Tag $1\frac{5}{9\frac{2}{1}}$. pfen.

Von 40. Pfunden / ein Jahr 1.℔. 12.ß. ein halb Jahr 16.ß. ein viertel Jahr 8.ß. ein Woche $7\frac{5}{1\frac{5}{3}}$. pf. ein Tag $1\frac{5}{1\frac{5}{9}}$. pfenning.

Von 20. Pfunden / thut ein Jahr 16.ß. ein halb Jahr 8.ß. ein viertel Jahr 4.ß. ein Wochen $3\frac{8}{1\frac{8}{3}}$. pf. ein Tag $0\frac{4}{9\frac{8}{1}}$. pf.

Von 10. Pfunden/ ein Jahr 8.ß. ein halb Jah
4. ß. ein viertel Jahr 2.ß. ein Wochen $1\frac{1}{3}$. pfen.

Von 8. Pfunden/ ein Jahr 6.ß. $4\frac{4}{8}$.pf. ein hal
Jahr 3.ß. $2\frac{6}{8}$.pf. ein viertel-jahr 1.ß. $7\frac{1}{5}$.pf. ein We
chen 1. pfen. ein Tag 0.

Von 6. Pfunden/ein Jahr 4.ß. $9\frac{3}{5}$.pf. ein Halb
jahr 2. schilling $4\frac{4}{5}$. pfen. ein viertel-jahr 1.ß. $2\frac{2}{5}$.p
ein wochen $1\frac{1}{5}$. pfen.

Von 4. Pfunden/ ein Jahr 3.ß. $2\frac{2}{5}$. pf. ein halb
Jahr 1.ß. $7\frac{1}{5}$.pf. ein viertel-jahr $9\frac{3}{5}$.pf. ein wochen
Von 2. Pfunden/ ein Jahr 1.ß. $7\frac{1}{5}$.pf. ein Halb
jahr $9\frac{3}{5}$.pf. ein viertel jahr $4\frac{4}{5}$.pf. ein wochen 0.

Von 1. Pfund/ thut ein jahr $9\frac{3}{5}$.pf. ein halb jah
$4\frac{4}{5}$. pf. ein viertel jahr $2\frac{2}{5}$.pf. ein wochen 0.

III. Zu Drey per Cento von Gulden.

Von 100. Gulden Capital/ thut jährlich 3. Gulb
ein halb jahr $1\frac{1}{2}$. fl. ein viertel jahr 18. ß. 9. p
ein wochen 1.ß. 5. pf. ein tag $1\frac{1}{2}$.pf.

Von 80. Gulden/ ein jahr 2. Guld. 10.ß. ein hal
jahr 1.fl. 5. ß. ein viertel jahr 15. ß. ein wochen 1. ß
$1\frac{1}{2}$. pf. ein tag $1\frac{3}{4}$. pfenning.

Von 60. Gulden/ein jahr 1.fl. 20.ß. ein halb jah
22.ß.6.pf. ein viertel jahr 11. ß. 3. pfen. ein woche
10. pf. ein tag $1\frac{1}{2}$. pf.

Von 40. Gulden thut ein jahr 1.fl. 5.ß. ein hal
jahr 15. schilling. ein viertel jahr 7.ß.6.pf. ein woche
$6\frac{3}{4}$.pf. ein Tag vast 1. pfenning.

Von 20. Gulden/ ein jahr 15. schill. ein halb jah
7.ß.6.pf. ein viertel jahr 3.ß.9.pf. ein wochen $3\frac{2}{3}$.pf
ein tag vast $\frac{1}{2}$. pfenning.

Von 10. Gulden/ein jahr 7.ß. 6.pf. ein halb jah
3.ß.9.pfen. ein viertel jahr 1.ß. $10\frac{1}{2}$.pf. ein woche
$1\frac{1}{2}$. pf. ein tag $\frac{1}{4}$.pf.

Von

Von 8. Gulden / ein jahr 6. ß. ein halb jahr 3. ß.
n viertel jahr 1. ß. 6. pf. ein wochen 1. pf.
Von 6. Gulden / ein jahr 4. ß. 6. pf. ein halb jahr
ß. 3. pf. ein viertel jahr 1. ß. $1\frac{1}{2}$. pf.
Von 4. Gulden / ein jahr 3. ß. ein halb jahr 1. ß.
. pf. ein viertel jahr 9. pfen.
Von 2. Gulden / ein jahr 1. ß. 6. pf. ein halb jahr
. pfen. ein viertel jahr $4\frac{1}{2}$. pfenning.

Zu Drey per Cento, von Pfunden.

Von 100. Pfunden Hauptgut à 3. per Cento thut
in jahr 3. pfund. ein halb jahr 1. ℔. 10. ß. ein viertel
ahr 15. ß. ein wochen 1. ß. $1\frac{1}{2}$. pf. ein tag 2. pfen.
Von 80. Pfunden / ein jahr 2. ℔. 8. ß. ein halb
ahr 1. pfund 4. ß. ein viertel jahr 12. ß. ein wochen
0. pfen. ein tag 1. pfenning.
Von 60. Pfunden / ein jahr 1. ℔. 16. ß. ein halb
ahr 18. ß. ein viertel jahr 9. ß. ein wochen $7\frac{1}{2}$. pfen.
in tag $\frac{1}{2}$. pfenning.
Von 40. Pfunden / ein jahr 1. ℔. 4. ß. ein halb
ahr 12. ß. ein viertel jahr 6. ß. ein wochen 5. pfenn.
in tag $\frac{3}{4}$. pfenning.
Von 20. Pfunden / ein jahr 12. ß. ein halb jahr
. ß. ein viertel jahr 3. ß. ein wochen $2\frac{1}{2}$. pfenning.
in tag 0.
Von 10. Pfunden / ein jahr 6. ß. ein halb jahr 3. ß.
in viertel jahr 1. ß. 6. pf. ein wochen 1. pf. ein tag 0.
Von 8. Pfunden / ein jahr 4. ß. $9\frac{1}{2}$. pf. ein halb
ahr 2. ß. $4\frac{3}{4}$. pf. ein viertel jahr 1. ß. $2\frac{3}{8}$. pf. ein wo-
chen 1. pfen. ein tag $\frac{1}{2}$. pf.
Von 6. Pfunden / ein jahr 3. ß. 7. pf. ein halb jahr
1. ß. $9\frac{1}{2}$. pf. ein viertel jahr $10\frac{2}{4}$. pf. ein wochen $\frac{3}{4}$. pf.
ein tag nichts.
Von 4. Pfunden / ein jahr 2. ß. $4\frac{2}{3}$. pf. ein halb

jahr 1. ß. $2\frac{1}{3}$. pfen. ein viertel jahr $7\frac{1}{6}$. pf. ein wo
chen $\frac{1}{2}$. pf. ein tag nichts.

Von 2. Pfund / ein halb jahr 1. ß. $2\frac{1}{3}$. pf. ein hal
jahr 7. pf. ein viertel jahr $3\frac{1}{2}$. pf. ein wochen $\frac{1}{2}$. p
ein tag nichts.

Von 1. Pfund / ein jahr 7. pf. ein halb jahr $3\frac{1}{2}$. p
ein viertel jahr $1\frac{1}{4}$. pfenning.

NB. Ein Berner Pfund ist ein Ortsthaler.
Ein Berner Cronen ist anderthalben Gulden.
Ein Lucerner Gulden ist ein Basel Pfund.

Eine Million macht Zehen Tonnen Golds.
Eine Tonnen Golds aber Hundert Tausend.
Und also: Ein Million Zehenmal Hundert Tausend
Sechs Millionen Golds.
Oder Sechszig Tonnen Golds oder Silbers.

IV.

Vom Weinkauff auf Baßler Tax.

Kompt der Saum 8. ß. so ist die Maß 1. pfenn
Kompt der Saum 16. ß. so ist die Maß 2. pfenn
Kompt der Saum 1. ℔. 4. ß. so ist die Maß 3. pfenn
Kompt der Saum 1. ℔. 12. ß. so ist die Maß 4. pfenn
Kompt der Saum 2. ℔. so ist die Maß 5. pfenn
Kompt der Saum 2. ℔. 8. ß. so ist die Maß 6. pfenn
Kompt der Saum 2. ℔. 16. ß. so ist die Maß 7. pfenn
Kompt der Saum 3. ℔. 4. ß. so ist die Maß 8. pfenn
Kompt der Saum 3. ℔. 12. ß. so ist die Maß 9. pfenn
Kompt der Saum 4. ℔. so ist die Maß 10. pfenn
Kompt der Saum 4. ℔. 8. ß. so ist die Maß 11. pfenn
Kompt der Saum 4. ℔. 16. ß. so ist die Maß 12. pfenn
Kompt der Saum 5. ℔. 4. ß. so ist die Maß 13. pfenn
Kompt der Saum 6. ℔. 8. ß. so ist die Maß 8. rappen
Kompt der Saum 7. ℔. 4. ß. so ist die Maß 9. rappen

Kompt

Komt der Saum 8. Pfund/ so ist die Maß 10. rapp.
Komt der Saum 8. ℔. 16. ß. so ist die Maß 11. rapp.
Komt der Saum 9. Pfu. 12. ß. ist die Maß 12. rapp.
Komt der Saum 10. Pfu. 8. ß. ist die Maß 13. rapp.
Komt der Saum 11. Pfu. 4. ß. ist die Maß 14. rapp.
Komt der Saum 12. Pfund/ so ist die Maß 15. rapp.
Komt der Saum 12. Pfu. 16. ß. ist die Maß 16. rapp.
Komt der Saum 13. pfu. 12 ß. ist die Maß 17. rapp.
Komt der Saum 14. Pfu. 8. ß. ist die Maß 18. rapp.
Komt der Saum 15. Pfun. 4 ß. ist die Maß 19. rapp.
Komt der Saum 16. Pfund/ so ist die Maß 20. rapp.
Komt der Saum 16. Pfu. 16. ß. ist die Maß 21. rapp.
Komt der Saum 17. Pfu. 12. ß. ist die Maß 22. rapp.
Komt der Saum 18. Pfu. 8. ß. ist die Maß 23. rapp.
Komt der Saum 19. Pfu. 4. ß. ist die Maß 24. rapp.
Komt der Saum 20. Pfund/ so ist die Maß 25. rapp.
Komt der Saum 20. Pfu. 16. ß. ist die Maß 26. rapp.
Komt der Saum 21. Pfu. 12. ß. ist die Maß 27. rapp.
Komt der Saum 22. Pfu. 8. ß. ist die Maß 28. rapp.
Komt der Saum 23. Pfun. 4 ß. ist die Maß 29. rapp.
Komt der Saum 24. pfund / so ist die Maß 30. rapp.

Nota. Diß Vorgeschriebene wird von Alten oder Pfaffen Massen verstanden. Der Saum à 96. Maß.

Item/ so manche Cronen à 24. Batzen der Saum kostet/ so manchen Kreutzer rechnet man für die Maß. Als: Ein Saum Wein kostet 10. Pfund / thut 5. Cronen/ thut die Maß 5. Kreutzer; also auch der Saum zu 6 Cronen oder 12. Pfund/ thut die Maß 6. Kreutzer.

Sechs Maß zeucht man für die Trußen ab von Einem Saum.

Ein Fuder Wein halt Acht Saum. Ein Saum Drey Ohmen. Ein Ohme Zwey und dreyßig Maß.

V.

Von dem Habern-Kauff.

Habern ein Viertzel oder Zween Säck voll/ zu 16. klein Sester gerechnet.

EIn Viertzel zu 1. ℔. thut der Sester 3. kreutzer
Ein Viertzel zu 2. ℔. thut der Sester 1½. batzen
Ein Viertzel zu 3. Pfund / thut der Sester 2. bz. 1. kr
Ein Viertzel zu 4. Pfund/ thut der Sester 3. batzen
Ein Viertzel zu 5. Pfund / thut der Sester 3. bz. 3. kr.
Ein Viertzel zu 6. Pfund / thut der Sester 4½. batz.
Ein Viertzel zu 7. Pfund / thut der Sester 5. bz. 1. kr.
Ein Viertzel zu 8. Pfund / thut der Sester 6. batzen.
Ein Viertzel zu 9. Pfund / thut der Sester 6. bz. 3. kr.
Ein Viertzel zu 10. Pfund/ thut der Sester 7½. batz.
Ein Viertzel zu 11. pfund / thut der Sester 8. bz. 1. kr.
Ein Viertzel zu 12. pfund/ thut der Sester 9. batzen.
Ein Viertzel zu 13. pfund/ thut der Sester 9. bz. 3. kr.
Ein Viertzel zu 14. pfun. thut der Sester 10. bz. 2. kr.
Ein Viertzel zu 15. pfun. thut der Sester 11. bz. 1. kr.
Ein Viertzel zu 16. pfund/ thut der Sester 12. batzen.
Ein Viertzel zu 17. pfund/ thut der Sester 12. bz. 3. kr.
Ein Viertzel zu 18. pfund/ thut ein Sester 13½. batz.
Ein Viertzel zu 19. pfund/ thut ein Sester 14. bz. 1. kr.
Ein Viertzel zu 20. pfund/ thut ein Sester 15. batzen.

Also kan solches auch auf Dünckel oder Korn gerechnet werden.

ENDE.

I.

General-Register
Uber
Das Bantze Buch.

Erster Theil/
Vom Reben- Feld- und Wiesen-Bau.

Cap. 1. Lehrt eine geheime Manier/das Erdreich zu bereiten und fruchtbar zu machen/ daß die Reben und Aecker ohne den mühsamen Sung oder Mist ihre vollkommene Früchten geben/ Fol. 1
Cap. 2. Vom Wein-Reben-Bau/ 17
Cap. 3. Von schädlichen Zufällen der Reben/ 27
Cap. 4. Von dem Wein / und wie dessen allerhand Zufällen zu helffen / auch Kräuter-Weinen und Essig/ 33
Cap. 5. Vom Reben-bau insonderheit / und erstlich/ was nach Hr. Rhagors Lehr zu betrachten / der Sonnen / Lüfften/ nächsten Orten und Bodens halben/ 57
Cap. 6. Von dem Auffbrechen des Bodens / und mancherley Gattungen der Reben/ 62
Cap. 7. Wie die Kappen oder Schnitzling zu erwehlen und zu bereiten/und gesetzt werden/ item von Würtzlingen/ 67

Cap. 8. Vom Hacken der jungen Reben/ Schneit
und Einlegen derselben/ item von dem Erbrech
und Hefften/
Cap. 9. Von ungleicher Pflantzung hoher und n
derer Reben/ mit/ und ohne Stecken/
Cap. 10. Von den alten Reben / und ihrem Schn
den/ auch ihrem Gruben und Einlegen/
Cap. 11. Vom Hacken der alten Reben / Stickl
Erbrechen/ Hefften und Jätten/
Cap. 12. Von dem Misten und Süngen der Reb
auch von der Vermischung des Grunds/
Cap. 13. Von abgängigen Reben / und wie den
zu helffen/ 1
Cap. 14. Von der Zeit des Herbsts/ Weingeschirr
Trauben ablesen und Mosten/ Wein außdruck
und Fassen / Säuberen und Behalten der G
schirren/ 1
Cap. 15. Von der Arbeit in Reben nach dem Herb
Layren/ Agrest/ Treber Nutzen/ Zehenden/ 1
Cap. 16. Von dem Ackerbau / wie er am nutzlichst
angestellet und erhalten werden möge / und w
dabey zu bedencken/ 1
Cap. 17. Wie und welcherley Same gebührend
säen/ auch der Feld-Früchten Nutzen/ ꝛc. 1
Cap. 18. Von Pflegung der Wiesen oder Matten/ 1
Anhang. Wie man der Reben/ Aeckern und Wiese
auch anderer Gründen wahren Inhalt nach de
Schweitzerischen Land-Mäß und Schuhen a
mässen finden und außrechnen solle/ 1

Andern Theils/ die Erste Abtheilung/
Von dem Obs-Garten. 17
Cap. 1. Von dem Lust und Nutz der Baum-Gärte
Underscheid und Erwehlung des Erdreichs/ u
Gelegenheit des Orts darzu/ 17

ap. 2. Von Zurüstung der Pflantz-berthen zu den Kernen und Steinen/auch wie die jungen Pflantzlein sollen gehalten und versetzt / und die Wildfänge gegraben und gesetzt werden/ 188
ap. 3. Von dem Zweigen ins gemein / dessen mancherley Gattung/Zeug und Instrumenten darzu/ item von den Schossen / und wie dieselben sollen beschaffen seyn/ 200
ap. 4. Von dem Pfropffen zwischen die Rinde/ und Zweigen in den Spalt/ 209
ap. 5. Von dem Zweigen in das Aeuglein / in das Pfeifflein oder Röhrlein / auch Gruben und Einlegen/ 217
ap. 6. Wie die Mängel und Fehler bey den jungen Zweigen zu verbessern; Ungezieffer zu vertreiben/ item von Schräpffen/ Auffbinden und Einfristen der Zweigen/ 224
ap. 7. Underschiedliche Gattungen der Früchten und Bäumen in Kern- und Stein-Obs/ꝛc. 231
ap. 8. Von Aepffelbäumen/ 235
ap. 9. Von Birenbäumen/ 241
ap. 10. Von Kütten- und Maulbeerbäumen/ 245
ap. 11. Von Paradeis- und Zwerg-bäumen / und wie man die Spalier- und Busch-bäume pflantzen und nach der Kunst wol pflegen solle/ 249
ap. 12. Warumb die Zwerg-bäume geschnitten werden / zu welcher Zeit/ was eigentlich Schneiden seye / und dann auf was für eine Manier man schneidet/ 262
ap. 13. Wie die Zwergbäume vor der Pflantzung/ so wol an der Wurtzel / als an dem Stamme geschnitten werden; item alle Wurtzeln zu erkennen/welche gut oder böß/auch warumb ein Baum an der Wurtzel und Stam̃ geschnitten wird/ 65

Cap. 14. Wie mancherley Aeste an einem Baum/ v
ein jeder mit Namen genennet/ welcher gut o
böß / und wie solche an dem Baum zu erkenn
Fol. 2
Cap. 15. Was an einem Baum / so das erste Ja
gewachsen / zu betrachten / und wie solcher zu
ersten mal geschnitten wird/ 2
Cap. 16. Was für ein Underscheid an einem Bau
zwischen dem falschen und rechten Schneiden s
auch was für Schaden und Nutzen durch das f
sche und rechte Schneiden komme/ 2
Cap. 17. Handelt/ wie ein Baum das erste und a
dere Jahr geschnitten werden muß/ 2
Cap. 18. Wie ein Baum das erste / andere / dri
und mehr Jahre nach einander geschnitten we
den kan / und was allezeit dabey in acht zu ne
men/ 2
Cap. 19. Wie einem jungen und alten Baum /
niemalen recht geschnitten worden/ zu helffen sey
deßgleichen von Ravaler oder Abwerffen/ auch w
ein Baum in Früchte zu bringen/ 3
Cap. 20. Wie ein Pfersich-Apricot-Pflaumen-un
Kirschen-bäume beschnitten werden; welche Bä
me an einer Spalier gut oder nicht / deßgleich
wie ein Baum an einer Spalier gebunden un
gezogen werden muß/ 3
Cap. 21. Was eigentlich Außbrechen/ so von den
Frantzosen Ebourgeonner genannt wird / sey
auch von den allzu viel Aesten/ und welche Som
merszeit herauß geschnitten werden/ 3
Cap. 22. Von grossen Kirschbäumen/ 34
Cap. 23. Von Pflaum- oder Pfraumbäumen/ 34
Cap. 24. Von den Barillen- und Pfersig-bäumen
Fol. 35

ap. 25. Von Nespel-Thierlein und Mandelbäumen/ 354
ap. 26. Vom Erhauen / Schönen und Säuberen der Bäumen/ 357
ap. 27. Von dem Aufträchen der Bäumen/ Zulegen/ Misten und Süngen derselben/ 262
ap. 28. Wie und zu welcher Zeit man das Obs abnemen / behalten / und dörren solle / item von Obs-Most/ ꝛc. auch von Zurüstung des Baumwachses / Baum-salbe/ ꝛc. und anderen Baum-Künsten/ 366
ap. 29. Von underschiedenlichen Gebrechen und Mängeln der Bäume/ und wie solchen wieder zu helffen seye/ 388
ap. 30. Von Nußbäumen / Haselnußstauden/ Kesten- und Feigenbäumen/ 399
ap. 31. Von St. Johanns-beerlein / Kräusel- oder Stachelbeeren/ Erbselen/ item Weyden/ ꝛc. 404
ap. 32. Von Citronen- und Pomerantzenbäumen/ und deren Wartung und Gattung/ 408

Die Andere Abtheilung/

Von den Kraut-Gärten. 426

ap. 33. Von der Gelegenheit des Orts zu einem Kraut-Garten / und der Beschaffenheit und Zurüstung des Bodens/ 426
ap. 34. Von der Gröſſe und Gestalt des Kraut-Gartens/ und Abtheilung desselben/ 431
ap. 35. Von dem Underscheid der Garten-Gewächsen / deren Sympathie, Antipathie, und Garten-Künsten/ 436
ap. 36. Von Garten-Kräutern insonderheit / und erstlich von Lattich/ Kressig/ und anderen Salat-Garnituren/ 444

Cap. 37. Von übrigen Salatkräutern/ Sonnenwi
bel oder Endivi/ Burtzelen/Körbleinkraut/ Bo
retsch/Rebkressig/ Löffelkraut/ꝛc. 4
Cap. 38. Von Kabis und Köhl oder Würtz/ Ma
golt und Spinet oder Binetsch/ 4
Cap. 39. Von Spart/ Sparsen oder Spargen / P
terlein oder Petersilgen/ und Selering/ 4
Cap. 40. Von Garten-Wurtzeln / und erstlich v
Zwiebeln/Schalotten/Lauch und Knoblauch/ 4
Cap. 41. Von Rüben / rohten und gelben Rüblei
Rettich und Meer-rettich/ 4
Cap. 42. Von Pasteney oder Pastenachen/ Girgel
oder Zuckerwurtzen / Artivivi / Scorzonera u
Erdäpffel/ꝛc. 4
Cap. 43. Von Garten-Früchten / als von Melone
Cucumern/Kürbsen/ 4
Cap. 44. Von Artischau und Carden/ 5
Cap. 45. Von Samen-Früchten/als da sind Garte
Erbsen/Bonen und welsche Bönlein/Caffe/ The
Chocolaten/ item von den Aromatischen Same
Kümmel/Fenchel/Coriander/ Aenis/Wachholde
beer/ Carmasinbeer / und Gewürtzen / als Zim
Nägelein / Muscatnuß / Muscatblüt/ Jngbe
Zittwerwurtz / Galgantwurtz / Cubeben/ Card
mömlein / Paradiskörner / Calmus / Zucker u
dessen vielerley Præparata, 5
Cap. 46. Von den Morchen/ Grübling/ Pfifferling
Senff / Senffkraut / Roquembole, Erd- u
Hindbeeren/ 5

Die Dritte Abtheilung des Anderen Buchs/

Von Blumen-Gärten. 54

Cap. 47. Von Blumen ins gemein/ Underscheid de
selben nach deren vielfaltigen Structur, und Anor
nun

nung eines Blumen-Gartens / nach dessen Gele-
heit und Form / Erdreich / Gelendern / Hecken und
Heck-Figuren / Portalen und Pyramiden / Zurü-
stung der Betthen / Steigen und Gängen / Mu-
sterbäumlein / Säung und Verpflanzung nach
dem Mondwechsel / Muster-ordnung und Ver-
zeichnuß des Blumwercks / 547
ap. 48. Was für Blumen das gantze Jahr durch in
jedem Monat blühen / 567
ap. 49. Von den Altanen und Blumen-Gerüsten
vor den Fenstern / und was sich darauff und in
den Blumen-Gärten von Blumwerck an dem bes
sten schicket / 572
ap. 50. Von Blumen-gewächsen / so vor den Fen-
stern in die Höhe sich auffziehen lassen / Scanden-
tes genannt / 633
ap. 51. Von schönen Blumen-bäumlein / welche
man vor die Fenster und auf die Altanen zu der
zierde zu setzen pfleget / 641
ap. 52. Von wolriechenden Garten-Kräutern / so in
Scherben under die Blumen meistentheils gestellt
werden / als Rosmarin / Majoran / ꝛc. 663

Das Dritte Buch /

Vom Viehhalten und deren Artzneyen. 699
ap. 1. Wie ein Pferd gesund und muhtig zu erhal-
ten / auch von Stuttereyen / 699
ap. 2. Von allerhand Kranckheiten der Pferden /
und wie dieselben glücklich zu heilen / 714
ap. 3. Von Eseln und Maulthieren / 724
ap. 4. Von Kühen und Ochsen / und dero Krancke
heiten / 730
ap. 5. Von Butter und Käß / 754
ap. 6. Von Schafen und Ziegen / 763

Cap. 7.

Cap. 7. Von den Schweinen und ihren Kra
heiten/ 7
Cap. 8. Von den Hünden/Hirschen/Bären/Füchs
wilden Schweinen/Sachsen/Martern/Murm
thierlein/Steinböcken/Hasen/Bibern/ꝛc. 7
Cap. 9. Vom Federvich / und sonderlich von Hü
ren/ wie die zu mästen/ auch deren Brut und E
ren/ samt deren Kranckheiten/ 8
Cap. 10. Von Gänsen und Enten/ 8
Cap. 11. Von den Sauben/ 8
Cap. 12. Von singenden Resich-Vögeln/ 8
Cap. 13. Von denen übrigen wilden Vögeln in
Schweitz/ 8
Cap. 14. Von allerley Vogel-künsten/ 8
Cap. 15. Von den Schweitzer-Fischen/ 8
Cap. 16. Von Fisch-Künsten / und wie sie zu fang
und zu behalten/ 8
Cap. 17. Von Bienen/Honig und Wachs/ 9
Cap. 18. Von den Seidenwürmen/ 9

Vierter Theil/

Von dem Hauß-Calender. 92

Cap. 1. Von den Arbeiten des Jenners/ 9
Cap. 2. Von den Arbeiten des Hornungs/ 9
Cap. 3. Von den Arbeiten des Mertzens/ 9
Cap. 4. Von den Arbeiten des Aprills/ 9
Cap. 5. Von den Arbeiten des Mayens/ 9
Cap. 6. Von den Arbeiten des Brachmonats/ 9
Cap. 7. Von den Arbeiten des Heumonats/ 9
Cap. 8. Von den Arbeiten des Augstmonats/ 9
Cap. 9. Von den Arbeiten des Herbstmonats/ 9
Cap. 10. Von den Arbeiten des Weinmonats/ 9
Cap. 11. Von den Arbeiten des Wintermonats/ 9
Cap. 12. Von den Arbeiten des Christmonats/ 9

ap. 13. Von Vermahrungen eines guten oder Miß-Jahrs ins gemein / und von den zwölff Monaten insonderheit/ 994
ap. 14. Wie die Beschaffenheit des Wetters auß der Schwere und Leichte/ Hitz und Kälte/ Tröckne und Feuchte der Lufft zu erkennen/ 1006
ap. 15. Von Winden/ so in der Schweitz/ sonderlich umb Basel wehen/ und deren Eigenschafft/ 1019

Zugabe.

Schweitzerische Rechte/ vorgestellt in der Gerichts-Ordnung Lobl. Stadt Basel/ 1033
Von Verjährungen/ 1033. 1038
Von Vertheilung der Erbschafften/ 1043
Von Fallimenten und Banquerotten/ 1048
Klein Gericht/ 1062
Von Sparhäfen/ oder jenigem Gelt/ welches Man und Weib von ihrem Gut separiren/ 1062
Von der Appellation/ wie die geschehen/ und es damit soll gehalten werden/ 1064
Ehegerichts-Ordnung Lobl. Stadt Basel/ 1066
Eine bequeme Außrechnung der Zinsen von den Capitalien/ zu 5. 4. und 3. pr. Cento/ 1071
Vom Wein-Kauff auf Baßler Tax/ 1078
Vom Habern-Kauff/ Dünckel/ Korn/ ꝛc. 1080.

II.

Special-Register/ aller in diesem Buch verhandelten Sachen.

A.

Als Natur Beschreibung/ 879. Nutzen in der Artzney/ 879
s Fisch zu fangen/ 893 ꝛc.
cia Robini, ein Baum zu Basel gemein/ 408

Ackerbau / wie er nutzlich anzustellen/ 123
Ackern und Egen/ 124
Aecker wie sie zu misten/ 129
Aecker zu misten ohne den ordinari Bau/ durch Menschen- und Mist-wasser/ 778. ꝛc.

Aecker zu mistẽ durch eine sonderbare asche/ 133/134
Aecker so sie zu sandig/leimicht/ steinicht/ ꝛc. wie sie zu verbessern/ 127
Aecker zu brachen/ 175
Aecker wie sie abzumässen/ 175
Adlers Natur Beschreibung/ 863.
Aenis Pflantzung und Tugend/ 519/520.
Aenis so verzuckert/ 540
Aest der Zweigbäumen sechserley/170. Holtzäst/261. Fruchtäst/ibid. Falsche Aest/ib. Schwache Aest/172. *Branches indifferente, 272. Fauxjets,* 273
Asch/ ein Fisch/ 882
Agley oder Narrenkappen/600
Agrest/ wie zu bereiten/ 120
Nutzen/ 16
Albulen/ 885
Alet/ 886
Allermanns-Harnisch/ 683
Aloe Griechisch/ 662
Alprosen/ 65
Altanen und Blumen-Gerüst wie sie anzuordnen/ 572
Alkermes-Lattwerg Tugend/ 521.
Amaranthen oder Tausendschön/617. mit Beeren/ 619
Americanisch Ruhrkraut/ 630
Ameisen zu vertreiben/ 226/
Amsel/ 847
Berg-amsel/ Ringel-amsel/ 858
Anemonen Gattung/ 588. Pflantzung/ 589. früh zu haben/ 915
Antimonium den Pferden gut/ 710/953.
Apios Americana, 640
Aprill/ woher er also genannt/ 945. was in ihm zu thun in dem Rebbau/945. Feldbau/947. Obs-garten/ 948. Kuchen-ten/ 951. Blumen-garten/ Viehzucht/
Apfelbaum wie zu zweigen/ dessen vielerley Gattungen der Schweitz/ 240/250/ So er alt/ wie er zu verjün ren/
Aepffel lang zu behalten/
Aepffel-Brandtenwein zu chen/
Artivivi/
Artischau und deren Pflantzung/ 501/951. Gebrauch/ Verwahrung vor der Kü 984.
Aschkraut/
Asphodel-Lilien/
Aschen eines Krauts mag fruchtbar/
Atzel/ 848. Elster/
Auffruhren auß Zeichen zu muhten/
Augen oder Bollen/ was seyen/
Aeuglen/ 217.
Augen-flecken/
Augstmonats Namen/ 9 Arbeiten in der Reben/ Im Feldbau/ ibid. Obs ten/ 975. Kraut-garten/ Blumen-garten/ ibid. Im Viehzucht/
Aussatz zu heilen/
Austrien/

B.

Balauster/
Balchen/
Balsamäpffelein/ 642. C lonisch/
Bären Artzney/
Bärenohren Pflantzung/ 5 Gattungen/
Barbe/

ar-ellen- oder Apricot-baum/ wie er soll geschnitten werden/ 317. Baum-Pflanzung und Wartung/ 350
rometrum naturale, 867.
Artificiale, wie zu machen/ 1007. doppeltes/ 1009. einfaches/ 1010. Form eines Wettermännleins/ 1011
art- oder Carthäuser-Nägelein/ 613
aßlien/ 668. Tugend/ 669
aßel- oder gefüllte Nägelein-Veyel/ 580
aßler Frucht-Mäß/ 176/ 1079
aumgarten / wie er nutzlich zuzurichten/ 177. Ort/ 184
aum allerley Gattungen/ 231.
Baum-Künste/ 380
Baum in Früchte zu bringen/ 307. Misten und Düngen der Bäumen/ 262. Abwerffen der Bäumen/ 301/ 244. Außbrechen derselben/ 316. Erhauen/ schönen und säubern/ 357. Versetzen/ 949. Auffrächen/ 931
Baum-Salbe/ 387. Wachs/ 386. Sihe Zweigwachs.
Baum-Kranckheiten/ wie sie zu heilen/ 388. So er nicht recht wachsen wil/ 395. So er räudig/ ibid. So er blühet/ und doch keine Früchte trägt/ ibid. So er brandig/ 396
Baum so neu gesetzt treibet neue Wurtzeln/ 270
Baum des Lebens/ 66
Baurensenff Ungarisch/ 690
Berg-Phasan groß und klein/ 856.
Becken-Rinn zuzurüsten/ 993
Biber/ 801. Bibergeil Nutzen/ 801. Tinctur/ ibid.
Biberklee/ 689
Bienen/ wie sie den Honig machen/ 901. Brut/ 902/ 951. Anschaffung/ 903. Wartung/ 905. Schwärmens Zeichen/ 970
Bier wie zu brauen/ 160 wie dessen Säure zu verhüten/ 161. daß es nicht nüchtelicht werde/ 162. Nutzen/ 163
Binetsch/ 463/ 960. Erdbeer-Binetsch/ 696
Birckhun/ 855
Birckensafft's Tugend/ 944
Birenbaum/ grosse/ wie sie zu pflantzen/ 241
Allerley Gattungen/ 242/ 253/ 322/ 342.
Kleine. Sihe Zwerg- und Buschbaum.
wie er zu verjüngeren/ 197
Bisemkugeln/ wie sie gemacht werden/ 548
Bisen-Scabiosen/ 692
Bisemkraut/ sihe Storckenschnabel.
Bisenwind/ 1023
Blauling/ 885
Blumen und Blust/ was sie seyen/ 548.
Der vielfältige Underscheid nach Gestalt ihrer Figur und Structur, 549
Säung und Verpflantzung nach dem Mond/ 563
Blumen-Garten/ wie er anzuordnen/ 552. Von dessen Gelendern/ 555. Betthen/ 559
Verzeichnuß über das Blumwerck/ 566
Blumen so blühen im Jenner/ 567. im Hornung/ 568. Mertzen/ ibid April/ 569. May/ ib. Brachmon/ 570. Heumon/ ib. Augstm. 571. Herbstmon/ ibid. Weinmonat/ ibid. Wintermonat und Christmonat/ ibid.
Blumen/ so in die Höhe zu ziehen/ 633/ 966
Blumköhl/ 460/ 966. wann er zu säen/ 933. abzuschneiden/ 981.

Blutfluck/ 832
Blütwürst gut zu machen/ 992
Böhmerlein/ 867
Bohnen zu säen/138/509. daß sie in einer Stund wachsen/443. Welsche Böhnlein/ siehe Faseolen
Türckische/ 697
Borretsch/ 453
Brachmonat/ woher er genennet/962. Seine Verrichtungen in dem Rebbau/963. In dem Wiesen- und Feldbau/ 964. Im Obsgarten/965. Im Krautgarten/966. Im Blumengarten/967. In der Viehzucht/ ibid.
Brachßmen/ 878
Brandtewein roht/blau/grün zu färben/ 1013
Brand der Bäumen/ 396
Bratwürst gut zu machen/ 991
Braune Mägdlein/ 691
Bräune im Halß/ 887/888
Brots Güte und Nutzen/ 157. Zuckerbrot/ 160
Brust-trauck für Keichen/Husten/ Lungensucht/ &c. 678
Burtzelkraut/ 452
Buschbäum/ 187. wie sie zu pflantzen/255. Gattungen/ibid. wie sie zu düngen/256. versetzen/257. zu schneiden im ersten/ andern &c. Jahr/262/&c. auch an der Wurtzel/ 267
Butter/ wie er bereitet werde/759. einzusaltzen/760. zu verschaumen/762. gelb zu machen/ 762
Bux/ wie er zu setzen und versetzen/ 560

C.

CAffe/ was es sey/511. Zurüstung/512. Tugenden/ ibid. Mißbrauch/ 513
Calmus/ 532
Camillen/680. Tugenden/ 68
Rohte/ ib
Canadensische Reben/ 6
Canarivogel/ 83
Brut/ 840/
Capern/ 657. Rinden W
tzen/ ib
Capaunen Gensser/ Berner
mästen/ 8
Cardamömlein/529. Gattu
gen/ ib
Cardinal-Blume/ 6
Cardonen oder Spanische C
den/ 5
Cassia lignea oder Muter-Zi
met/ 52
Cassonade-Zucker/ 5
Chocolata/ wie bereitet werd
516. Zurüstung/517. Tugend
Erlängerung des Lebens d
Männeren/ ibid. Ob es in d
Fasten zu trincken erlaubt/ 51
Magen-balsam darauß/ ib
Chaquerille, 5
Christmonats Namen/ 97
Arbeiten in den Reben/ ib
Im Feldbau/ ibid. Im Obsga
ten/ 988. Im Blumengarte
ibid. In der Viehzucht/ ib
Citronenbaums Beschreibung
408 Wartung und Pflantzung
411/&c. Vermehrung durch vi
lerley Weg/ 411. durch Zwei
lein/952. Gattungen/424. Ca
dirte Citronenschnitz/ 54
Confect von Zucker allerhand
wie es gemacht werde/ 54
Corallenbaum/ 69
Corianders Pflantzung un
Tugenden/ 51
Cortex Winteranus, 52
Costus verus corticosus albu
oder weisse Costwurtz/ 52
Cubeben/ 529. Verzuckerte
542.

icumeren und deren Gattungen / 498 / ꝛc. lieben das Wasser sehr / 441. Säung / 960
pressenbaum / 645

D.

Achsen / 794
Nutzen / 795
atura Turcarum, 692
mgchet toll / ibid.
dauben Schaden / 820. Nutzen / 822. Gattungen / 820. Brut / 821. Wartung / 823. Gute Dauben-Aas / wie zu machen / 825.
Wilde Dauben / 854
ictam weisser / 695
Distelfinck / 83.
Dragun / 458
Dreyfaltigkeitblumen / 684
Durchfäule der jungen Kinderen / 54

E.

Bourgeonner oder Außbrechen der Zwergbäumen / 326
Eiderdom oder Isländischer Federstaub / 818
Eisenhütlein / 630
Emmerling / 834
Empfindlichkeitkraut / 690
Endivi / wann und wie zu säen und zu versetzen / 449
Enten Wartung / 816
Entzian / Creutzwurtz / 695
Erbrechen der Reben / 955
Erbsen / 406
Erbsen wie zu säen / 137 / 144. wan / 924. Garten-Erbsen / 507. Gattungen / ibid.
Erdäpffel oder Erdartischock / 490.
Erdbeer / 545. Gattungen / ib. Erdbeer im Herbst zu haben / 546.
Erden zu bereiten / daß der Same darinn geschwind aufgehe / 443.
Erdschwam / 541
Erdflöh / wie sie zu vertreiben / 951.
Ernde wie anzustellen / 152
Esel / ein nutzlich Thier / 725. wie er soll beschaffen seyn / ibid. Alter zu erkennen / 726. Stutteren / ibid. Esels-milch Nutzen und Tugenden / 727. und dessen Bluts / 728. dessen Harns / 729. Kohts / ibid. der Haut / ibid. Kranckheiten der Esel insgemein / 870
Eselschreyer / 860
Espalier, siehe Spalier.
Essig / wie zu bereiten / 53. Ob Würmlein darinnen / 55. Rohter / wie zu machen / 53 / 54. Gifft-Essig Hr. Doct. Secret. 54. Dr. Drawitz. 55.
Eule / 666. Gattungen / ibid.
Eyer / ob sie frisch oder alt / 806. gut zu bewahren / 807. färben / 807 / 808.

F.

Falck / 865
Färberröhte / 698
Fasevlen oder welsche Böhnlein / 509. Ihre Zurüstung / 510.
Fallende Sucht / 790 / 801 / 867
Federen zu den Betthen / 817. Ihre Wartung / 819. Underscheid / 818. Isländische oder Eiderdom / ibid.
Feigenbaums Pflantzung und Wartung / 402. Gattungen / ib. Wie sie vor der Kälte zu bewahren / 403.
Feigenbaum so niderig / 641
Indianische Feigen / 611

Fenchels Pflantzung/ 518. 944. Tugenden/ 519. wie er mit Zucker überzogen werde/ 540
Feuer-Lilien/ 592
Fisch Künst sie zu fahen/ 591. lang lebend zu behalten/ 897
Fieber/ 888/ 891
Finck/ 830
Fistel vertreiben/ 887
Flecken der Haut/ 889. der Augen/ 880
Flöh vertreiben/ 673/ 676/ 677
Forellen Gattungen/ 881. schön blau zu färben/ 882
Frischling/ 798
Fritillarien/ 587. Gattungen/ 588.
Frösch/ 889. Nutzen in der Artzney/ 889
Frösch-leich/ ibid.
Frühbeth zuzurüsten/ 631
Früchte ohne Schaden auf den Kornschütten zu bewahren/ 153
Frücht von Bäumen zu vergrösseren/ 180
Füchse/ 794
Fünffingerhutblumen/ 601.

G.

Gänßblumen/ 682
Gänse Nutzen/ 817. Mästung/ 814/ 815/ 816. Berupffung/ 817. Kranckheiten/ 819/ 2c. Artzneyen/ 820
Galgantwurtz/ 528. Tugend/ 529.
Gartengewächsen gibts dreyerley Hauptgeschlecht/ Kräuter/ Wurtzel und Frucht/ 428
Ihr *Sympathie* und *Antipathie*, 440/ 441.
Garten allzeit grünend anzurichten/ 566. Garten-Gläser/ 631.
Garben/
Gauchblum/
Geburt/ so hart/ zu vertreiben/
Geißrauten/
Geiß/ siehe Ziegen.
Geiß-Käse/
Geyr/ 865. raubt Menschen 866.
Gelbe Ritterspornen/
Gelbe Rüben/
Gelber Veyel Gattungen/ 5
Pflantzung/ 579. wie auß fachen gefüllte zu haben/
Gemsen/ 794. Kugelen/ ih
Geniester/ 602/ 6
Gerberlohe Nutzen in Gärt 562.
Gerberbaum/
Gersten/ wie sie zu säen/ 137/
Gewürtz-nägelein
Giese/ eine Gattung Me golds/
Girgelen/ 4
Glieder so erfroren/
Gliederwehe zu curiren/ 55/ 9 917.
Grana Paradisi,
Granadilla,
Granatenbaum/
Gras Spannisch/
Griechisch Monkraut/
Graßwürm zu vertreiben/ 22 442.
Grigelhan/
Groppen/
Grübling/
Grundelen/
Grunds vermischung Nutzbarkeit/ 20/ 99/
Grundheil Sicilianisch/
Guckguck/
Gulden-Ader Schmertzen/
Gypsitz/

H.

Haar außfallen / 800/812
Habern wie zu säen / 137. 144.
Habich/ 863
Häring/ 888
Hänfling/ 829
Hanff wie zu säen/ 138/147
Harte Geschwulst/ 772. 792
Harns fruchtbar-machendes Saltz/ 9
Häsel/ 886
Haven Underscheid / 795. Nutzen / 796. Pulver / 797. Sprung/ ibid.
Haselhun/ 855
Haselnuß-Baums Pflantzung und Wartung/ 399. Gattungen/ 400
Herbstmonats Namen/ 976. Arbeiten im Rebbau/976. Im Wiesen- und Feldbau / ibid. Obs- Kraut- und Blumengarten 978. In der Viehzucht/979
Hecht/ 877. Artzneyen davon/ 877
Hefften in den Reben/ 963
Hertz-Beschwärungen/ 790
Hertzogen Pulver/ 526
Hetze oder Ätzel/ 848
Heumonats Namen / 970. Verrichtungen im Reben-bau/ 971. Feld-au/ ibid. Obsgarten / ibid. Krautgarten / ibid. Blumengarten / 972. In der Viehzucht/ ibid.
Heurling/ 883
Heydenkorn zu säen/ 138/146
Himmelschlüsselblum/ 697
Hindbeer/ 546. Præparata darauß/ ibid.
Hippocras wie zu bereiten /915
Hippe oder Gartenmesser/ 274
Hirs zu säen/ 138/146
Hirsch Gattungen / 789. Alter/ ibid. Artzneyen/ 779. ꝛc. Hirschens *Præparata*, 790. Geist/ Saltz/ibid. Ruhten/ 791. Blut/ Thränen/ ibid. Unschlit/ 792
Hitzige Fieber/ 790/888
Holderschößlein Tugend/ 944
Holtzschnepff/ 862
Honig/ wie er gesamlet werde / 908. Nutzen/ 909. Jungfern-honig/ 908
Hornung / woher also genennet / 926. was in ihm zu thun in den Reben / 927. im Feld- und Wiesenbau / 929. in Obsgärten/ 931. im Kuchengarten/ 932. Blumengarten / 936. in der Viehzucht/ ibid.
Hüner Wartung/802. daß sie viel Eyer legen / 805. Außbrutung/ 806. Kranckheiten/ 809. Artzneyen/ 811
Hünden Gattungen / 783. Nutzen/784. Kranckheiten/786
Hundsbiß zu heilen/ 696
Hundszahn/ 683
Husten/ 677/877/888/915
Hyacinthen Gattungen/ 577. Pflantzung/ 578
Hyacinthus Indicus rad. tuberosa, 626
Hygrometrum, was es sene / und wie zu machen/ 1015/1016
Hyssop/ 677

J.

JAhr gut oder böß/ auß Zeichen zu hoffen/ 994
Jalapa oder Schweitzerhosen/ 625.
Januarius oder Tenner / woher er genennt: was in ihm zu thun in Reben/ 922. Feldbau / 923. Obsgarten / 924. Kuchengarten/ ibid. Blumengarten/ 925. in der Viehzucht/ ibid.

Jasmin bäumlein/ 646. Gattungen/ 647
Jerusalem-blume/ 621
Igel/ 801
Imber/ Ingber/ 527
Indianisch Rohr/ 619
Indianisch Brunnkreß/ 634
Indianische Nägelein/ 682
Indianisch Teuffelsmilch/ 694
Indianische Feigen/ 657.
St. Johannsbeerlein Gattungen/ 404. wann sie zu versetzen/ 932.
Irides oder Schwertel-Lilien/ 590. Gattungen/ 591
Italiänischer Steinklee/ 630
Italiänische oder Spanische Würst zu machen/ 992
Judasbaum/ 658.

K.

Kybis und Köhl/ 456/932. wann er zu säen/ 933
Käferlein von Gewächsen zu vertreiben/ 228
Käse/ wie sie bereitet werden/ 755. Gattungen/ibid. Farb/757. Verwahrung/ 758. Würm zu vertreiben/ 758
Katzen wild und zahm/ 799. Artzneyen/ 800
Karmasinbeer/ 521
Karpffe/ 878
Käiser- oder Königskron/ 584
Keichen der Brust/ 496
Kellerhalß/was er blühet/ 924
Kern-Obs/ 233/235. wann es die beste Zeit in die Rinde zu zweigen/ 948
Kestenbaums Pflantzung oder Wartung/ 400. Warumb er an gewissen Orten häussig wachse/ 401.
Kertschbaum oder Agnus castus 650.
Kilchensöplein/ 6
Kirschbaums Pflantzung und Wartung/ 343. wie er soll beschnitten werden/ 317. Gattungen/ 34
Kirschen über den Winter frisch zu behalten/ 3
Klee Spanisch/ 6
Klettenstengel Nutzen/ 5
Knackwürst gut zu machen/ 9
Knabenkraut/ 6
Kney-geschwulst/ 1
Knoblauch/ 47
Königs-Nägelein/ 5
Köhl/ 456/960. Gattungen 459. Bedeckung/ 9
Kopffwehe/ 812/8
Körbelkraut/452. gibt mit andern Kräutern und Krebsschalen eine köstliche Kräuterbrühe 887.
Korn und Wäitzen/ wie zu säen/ 1
Krametsvogel/ 8
Kranckheiten der Bäumen/ 38 Pferden/714. Eseln und Maul-eseln/729. der Kühen und Ochsen/738. der Schafen und Ziegen/766. Hünden/786. Hünern/809. Gänsen/ 8
Krebs der Bäumen/ 387/39
Krebs/ein Fisch/ 887. hat ein doppelt männlich Glied/ 88
Krähenfuß/488. lang zu behalten/ 89
Krautgarten wie er anzulegen/427. dessen grosse und kleine Abtheilung/431. dessen Gewächsen Gattungen/ 43
Kreßigs Pflanzung und Nutzen/447. Säung/ 9
Kreßling/ 88
Kropffganß/ 86

iegs Vorbotten / 969
ummel/ 518
irbsen/ 500
ittenbaum Pflantzung/ 245
Kütten lang zu erhalten/ 369
ühe/ wie sie sollen beschaffen
eyn/ 730. Gattungen/ 731.
Wartung im Sommer/732. im
Winter/733. Präservirung vor
böser Lufft/ 732. wann sie an
den Stier zu lassen/ 733. Weil
zu machen/ 735. Jungen Käl-
bern wie zu warten/ 736. Ihre
Kranckheiten zu vertreiben/ibid.
Küh-Kranckheiten / 738 / ꝛc.
Ochsen-Kranckheiten/ 747
upffer / wie es geetzet wird/
914.

L.

Achs/ 874
Lähme der Glieder/ 800
attich/ 444/943/966
auch/ 476. Säung/ 959
aurus Tinus, 643. Lauro-
cerasus, 745
avendel/669. Nutzen/670
ayren / wie zu machen/ 119.
Ist den *Podagricis* gut/ ibid.
ebkuchen Nürenberger / wie
sie gemacht werden/ 909
Baßler/ 910
eberkraut Edel/ 682. Stein-
Leberkraut Tugend/ 515
eberwürst gut zu machen/ 993
eonurus oder Africanische Fe-
derbusch/ 627
erchen/ 835
eucojum luteum, 857
einsamen zu säen/ 138/746
iebesäpffel/ 685
ilien weiß und gelb/ 591
inse zu säen/ 138/145
insebaum oder falsche Sen-
netblätter/ 616
Löffelkraut / 454. dessen Tu-
genden/ ibid.
Lorbeerbaum/ 642
Lorind/ 862
Löwenmäuler/ 614
Luchs/ 795
Lufft Schwere und Leichte/ 1007.
Kälte und Wärme/ 1012.
Feuchte und Tröckne/ 1015
Lungensucht/ 515/682/812
Lupinen oder Feigbonen/ 686.

M.

Macaronen / wie sie zu ba-
chen/ 152
Mangold/460. Säung/933.
Gattungen / ibid. Tugenden/
463.
Mäuse auß den Gärten zu verja-
gen/ 442
Magen/ so er blöd/ wie er zu stär-
cken/ 157/811
Magen-Balsam auß Chocoladen/
518.
Mager der Bäumen / wie zu
curiren / 238. Eine Salbe dar-
wider/ 387
Magsamen allerley/ 615.
gehörnter/ 616
Majoran/667. Sommer-und
Winter-Majoran/ 667/951.
Vexier-Majoran/ 690
Mannstreu/ 686
Mandelbaums Pflantzung und
Wartung/ 357
Marien-röslein/ 686
Marter/ 795
Marcipan auß Honig und Man-
deln/ 916
Mastixkraut/Marum/ 667
Maulbeerbaums Pflantzung /
247.
Meise Gattungen/ 827/828
Melis-zucker/ 538

Melis n/ 671. Nutzen/ ibid.
Türckischer/ 630/ 671
Melancholey/ 671
Melonen/ und deren sonderbare Wartung/ 492. ꝛc. Säen/ 933 959. Außbrechen/ 495. wañ sie abzunehmen/ 497
Mertzen/ Martius, woher er genennt/ 936. was in ihm zu thun in den Reben/ 937. Im Feldbau/ 939. Im Obsgarten 940. Im Kuchengarten/ 943. Im Blumengarten/ 944. In der Viehzucht/ ibid.
Meerrettich/ 485/ 943. Nutzen/ 486/ 487. Ein Salsen davon/ 486
Mett sieden/ 914. Husten- und Brust-Mett/ 915
Meyenwürtz Nutzen/ 962
Mericanische Wunderblum/ 625.
Mey/ woher also genannt/ 625. was in ihm zu thun in dem Rebbau/ 954. Im Feldbau/ 956. Im Obsgarten/ 957. Im Krautgarten/ 959. Im Blumengarten/ 960. In der Viehzucht/ 961
Milch/ daß sie bey den Säugammen nicht gerinne/ 917
Milch Nutzen/ 727/ 755
Miltzsucht/ 888
Mistbett/ wie sie außzurüsten/ 631.
Molcke/ wie sie auß Milch geschieden werde/ 755. Nutzen/ ibid.
Monds Beschaffenheit nach dem Neuen/ 1017. nach den Farben/ 1018
Morchen/ 542
Mostarde, 544, 486
Müntz/ 672/ 959. Katzenmüntz/ 16[illegible] Nutzen/ ibid.
Murmelthierlein/ 795.
Schmaltzes Nutz/ ibid.
Muscatnuß/ 525. Tugend/ 526
Muscatblust/ [illegible]
Muschelen/ [illegible]
Musterbäumlein in Garte[illegible] bethen/ [illegible]
Muster-ordnung des Blu[illegible] wercks/ [illegible]
Mutterkraut/ 6[illegible]
Mutter-vorfall zu heilen/ 8[illegible]
Myrtenbaum/ 64[illegible]

N.

Nachgeburt treiben/ 8[illegible]
Nachtigall/ 8[illegible]
Nägeleinblumen Pflantzung 603. Underschiedliche Vermehrung/ 604. So man sie von vielerley Farben haben wil/ 60[illegible] Gefüllte zu bekommen/ 608. zu vergröſſeren/ 611/ 612. daß [illegible] auf den Seiten nicht auffsch[illegible] tzen/ 61[illegible]
Narcissen Gattungen/ 57[illegible] Pflantzung/ 57[illegible]
Naſe/ 881. Ein scheinend Liech[illegible] davon/ ibid
Nessel Welsche/ 69[illegible]
Nespelbaums Pflantzung und Wartung/ 35[illegible]
Neunaugen/ 88[illegible]
Nordwind/ 102[illegible]
Nußbaums Pflantzung und Wartung/ 399
Nüß lang frisch zu behalten/ 371

O.

OBs/ wann es abzunehmen/ zu behalten und dörren/ 367 wurmstichig/ 390. vor der Zeit abfallend/ 39[illegible]
Obs-most/ 37[illegible]
Obs-brandtenwein/ 377
Obs-essig/ 378
Ohnmachten zu vertreiben/ 15[illegible]
Ohren-sausen/ 427. Wehe/ 820
Gebrechen/ 81[illegible]

Olean-

leander / oder Rosenbaum/ 650.
liven- oder Oelbaum/ 651.
wilder/ 651
Oliven/ wie sie eingemacht werden / 652. Gattungen/ 653
Oliven-öl underschiedlich/ 654
Nutzen/ 655
Unzeitig Oliven-öl/ 653
krup/ 879
nvogel/ 860

P.

Panacea Hippiatrica, oder allgemeine Artzney für die Kranckheiten der Pferde Herrn von Sollenfel/ 710
Pappelen oder Herbst-rosen/ 616.
Papageyen/ 850
Paradis-äpffel-bäumlein Wartung/ 249. Gattungen/ 250
Passionblume/ 622
Pasteney/ 487
Perpetuelle, 630
Petit-zucker/ 541
Peterlein / 471. denselben in einer Stund wachsen zu machen/ 443
Pest/ 791/ 811
Persich/ 878
Pfeffer/ 522. Pfefferkraut/ 544. 441.
Pferd / was es für Tugenden haben müsse/ 699. Schweitzer-Pferden Güte / 700. Fehler zu verbesseren / 701. Stutteresen wol anzustellen / 701. Wie der Füllin zu warten / 704. Alter der Pferd zu erkennen/ 705. Pferd gesund zu erhalten/ 706/ 710/ 712. Baßlerisches Pferd-futter-pulver / 706. ein anderes/ 707. Den Pferden gute Füß zu erhalten/ ibid. Muhtig machen / 708. Daß ein Pferd lustig bleibe / und nicht müd werde / 710. Feist werde / 713. Kranckheiten der Pferde/ 714
Pfeffer / 522. Pfefferkraut/ 544/ 441.
Pfersichbaum / wie er solle geschnitten werden / 313. Pflantzung / 352. Gattungen / 342.
Pfersich-Brandtenwein/ 377
Pfifferling/ 543
Pflantzbett zuzurüsten / darein Kern und Stein zu säen/ 188
Pflänzlein junger Bäumlein/ wie zu halten/ 191
Pflaster *Galeni* auß Wachs und Oel/ 916
Pflaumenbaum Pflantzung und Wartung/ 349. wie er solle geschnitten werden/ 713. Gattungen/ 342
Pfriemengewächs/ 602
Phasan/ 856
Pimpinelle Tugend / so man darab trincket/ 455
Plateißlein/ 889
Podagram/ 800/888/890
Pönien- oder Gichtrose/ 597
Poley / 672. Nutzen / 673
Pomerantzenbaums Beschreibung/ 498 Wartung und Pflantzung/ 410 / 2c. Vermehrung durch vielerley Wege/ 411 Gattungen/ 424
Portal und Pyramide in den Gärten/ 558
Portugesischer Bisemstengel/ 541
Ptisane zu machen/ 546
Pyramidal oder Milchglöcklein/ 640

R.

Rabe/ 867
Rättich / 483. Meerrättich/ 485
Ranun-

Rannunckel Asiatisch/ 596.
Früh zu haben/ 925
Räpuntzel/ 454. Säung/ 975
Ravaler oder Abwerffen der Bäumen/ 301
Raupen verjagen/ 442
Rauten/ 676. Nutzen/ ibid.
Reben Art/ Grund und Boden/ 18/ 57/ 928. Gattungen/ 18/ 64. Schneiden/ 19/ 76. 82. mit diesem ist der Sach nicht zu viel zu thun/ 24. Hacken/ 19/ 73/ 91/ 929/ 938. 954. Gruben und Einlegen/ 19/ 82/ 88. 928/ 938. Erbrechen/ 20/ 78/ 93/ 955. Hefften/ 20/ 78/ 91/ 94. Jätten/ 20/ 95. Mistẽ/ 6/ 20/ 31/ 90/ 96/ 928. Abgängigen zu helffen/ 20/ 27/ 101. Herbsten/ 21/ 107. Was in denselben nach dem Herbst zu thun/ 21/ 113/ 116. Wie die zu zweigen oder zu pfropffen/ 21/ 22. auch auf ein Kirschbaum/ 380. Wie sie von Kappen oder Setzling zu pflantzen/ 18/ 67. Reben mit und ohne Stecken/ 79. Reben wie sie abzumässen/ 175
Reblent sind nicht leicht zu änderen/ 107
Rebkressig/ 454
Reb- und Feldhun/ 854
Regenwürm Nutzen/ 962
Reiger/ 862
Reis zu säen/ 38/ 147
Reynfarn/ 681. Tugenden vielerley/ ibid
Rhonen/ 481
Riedschnepff/ 862
Ringelblumen/ 634. Africanisch/ ibid.
Rittersporen/ 615
Rocken oder Korn/ 141
Rohlfarn groß und klein/ 884
Roquembole, 544
Rohtkehlin/ 834
Rohte Rüben/ 481.
Rüblein Gumpist/
Rosen allerhand Gattung 558. Nutzen/ ibid. Jericho-Rosen/
Ros Solis von Turin/
Rosmarin Pflantzung/ 6 Vergüldter/ 665. Nutz/ 669/
Rötelein/ siehe Rohtfahrn.
Rohtlauff/
Rüben weiß/ roht und gel 489/ &c. Gelber Säung/
Rübenkohl/
Rühren in den Reben/ letstere/
Ruhr roht/ 791/

S.

Saffran Pflantzung/ Nutzen/ 582. Præparata,
Saflor oder wilde Saffra 583. Nutzen/
Salbey/ 673. Nutzen/ 67
Salpeter Fruchtbarmachung 15.
Samen sehr fruchtbar zu m chen/ 10/ 14/ 139. in wenig Stu den wachsen zu machen/ 44
Saatzeit/ früh und spat/ 14
Salats Pflantzung/ 44 Gattungen/ ibid
Salat vor dem Essen zu säen/ un nach demselben zu essen/ 44
Salbey/ 950. Tugenden/
Salmen/ 874. Brut/ 87
Salsen von Meerkätig/ 48
Saturey oder Kilchensöpleins 676.
Scabiosen-Bisem/ 69 Stern-Scabiosen/ ibid
Schaf Nutzen/ 763. Ihre Wäid und Nahrung/ 764 Gesund zu erhalten/ 765. Ihre Kranckheiten/ 76
Schneeballen oder Rosenholder/ 650

hräpffen der jungen Bäu-
nen/ 229
hweine Mästung/ 773/
76/900. Getränckе/ 926.
Stallung/773. Verschneidung/
75/776. Pfinnen Verhütung/
77/782/998. Fercklein/ wel-
he zu erziehen/ 775. Präservi-
ung 968. Kranckheiten/ 778
hwein so wild/ 797. Nutzen in
er Artzney/ 798
chweitzerland ist ein frucht-
ar Land/ 2. Seine Kräuter
übertreffen andere an der Tu-
end/ 515. Schweitzerisches
Thee/516. Seine Tugenden/533
chweitzerhosen/ eine Blume/
wie sie gepflantzet werde/ 625
chabab/ 687
chalotten/ 476
charlachkraut/ 675
chnepff/ 862
chnecken/ 962
chneehun/ 887
chnee gantz/ 859
chnee macht fruchtbar/ 999.
Es war kein Aprill nie so gut/
es schneyt dem Hirten auf sein
Hut/ 1002
chneiderfisch/ 883
chnittlauch/ 476/659
chleye/ 881
chräpffen der Bäumen/ 941/
950
chlüsselblumen Pflantzung/
574.
chwan/ 859
chwalben/ 861
Artzney/ 865
chweinbrot/ 628
chwindel zu vertreiben/ 158/
487/670.
chwindsucht zu vertreiben/ 887/
888. 889.
corzonera/ 490
Seidenwürm/ wie sie wachsen/
sich verändern/ und Seiden
geben/ 907/ꝛc.
Seleri/472. Versetzung/ 975
Senff/544. Gattungen/ibid.
Bereitung/ ibid.
Senffkraut/ 544
Setzen der Bäumen/ 396
Versetzen derselben/ 941
Sevenbaum/ 661
Seiffenkraut/ 686
Seitenstechen/ 812/877/882/887
Sommer-Früchte/ 956
Sonnenblum/ 687
Sonnengoldblum/ 688
Sonnenwirbel/ sihe Endivi.
Sonnenwend/ 698
Spalierbäum Pflantzung/ 251.
Wie sie zu zweigen/ 252. Allers-
ley Gattung 254/257. Wie sie
zu schneiden das erste und fol-
gende Jahr/ 275/284/290.
Fehler des Schneidens zu ver-
bessern/ 301
Spalier in Gärten/ 555
Contr' Espaliers in Gärten/556.
Spart oder Spargen/ 466/
943. wachsen gern zwischen
den Rohren/ 441
Specht/ 859
Speck-Lilien/ 636
Spicanard/ 669
Spilhan oder Grigelhan/ 856
Spinet/Binetsch/ 463
Spinnenkraut/ 627
Springkörner/ 693
Sprach-verlurst-Artzney/ 670
Staar/ 849
Stabwurtz/ 680
Stachelbeer Gattungen/ 405
Stœchas-kraut/ 671
Stör/ 876
Stechäpffel/ 692
Steinböck/ 899

Stein-

Steinleberkraut/ 515
Steinhünlein/ 857
Steinraab/ ibid.
Steinbeisser/ 883
Stein-Obs/ 233/ 235. wie es zu zweigen/ 931
Stein in der Blasen/ 799. Schmertzen/ 877. in den Nieren/ 887/ 944
Storckenschnabel/ 630
Storck/ 860. Artzneyen/ 861
Stockfisch/ 889
Sterbens-Läufte/ auß was für Zeichen zu befürchten/ 997
Syringe oder Spanischer Holder/ 660

T.

Tabacks Pflantzung/ 147. Gattungen/ 147. Würtzung/149. Nutzen/150. Schädlicher Gebrauch des Schnupff-Tabacks/ 151
Tartuffeln/ 491
Täucher/860. Tauch-enten/ib. Schwartz-täucher/ ibid.
Tausendguldenkrauts Tugenden/ 515
Thee/ was es sey/ 513. Zurüstung/ ibid. Tugenden/ 514. Schweitzer-Thee/ 515
Thierleinbaum Pflantzung und Wartung/356. Gattungen/ ib.
Thomas-zucker/ 538
Tinctur so roht auß Brot/ 159
Thaues Fruchtbarmachung/ 16
Thermometrum, was es seye/ und wie zu machen/ 1012
Thymian/678. Tugenden/ ib.
Tranck für die Podagrämer/ 163
Trappgauß/ 857
Trauben Gattungen/ 33 Lamparter/ woher sie kommen/ ibid.
Treber Nutzen/
Treusche/
Tuberosen oder Herbst-Hy cinthen/
Turteldaube/
Türckische Bünd/
Tulipanen/

V.

Versetzen der Garten-G wächsen/ 94
Veyel-Mertzen/ 6
Unfruchtbarkeit/ 791/ 8
Ungefärbtes Gewürtz/ wie bereiten/
Vogelmilch/ 6
Vögel so singen/ 826. Unde scheid/ ib
Vögelkünst allerley/ sie zu fa gen/868 ꝛc. pfeiffen zu lerne 872. auß- und einfliegen/ 87 außzubälgen/ 87

W.

Wachs/ wie es von den Bi men herkomme/ 90 Nutzen/ 910. Underscheid/ ibi Kertzen davon/ 911/ꝛc. Wach Kitt/ 914. Wachs-Oels N tzen/ 91
Wachtel/ 84
Wachholderbeeren Tugenden 520. Præparata, 521/ 51
Wald-raab/ 85
Wald-Reben/ 63
Wälinen/ 87
Wanne/ 85
Wannenwädel/ 86
Wartzen vertreiben/ 812/ 87
Wasserhünlein/ 86
Webercarten zu pflantzen/ 15
Wegerich-Rosen/ 69
Weitzen/ 135/ 95
Weid/ 698. Pflantzung/ ibid.

immonats Namen/ 980.
rbeiten in Reben/ 980. Im
eldbau/ ibid. Obsgarten/ 981.
m Kraut- und Blumen-gar-
n/ ibid. In der Viehzucht/ 982
ins Lob/ 33
ltliner-Weins Nutzen/ 35.
durch Kunst zu machen/ 49.
rggräffer-wein sind gesund/ 35
ffer/ woher sie ungesund/ 35.
er zu saur/ wie zu helffen/ 36
er zu starck/ wie er zu corri-
ren/ 36
ein starck zu machen/ 37/52.
erfahren/ ob Wasser im Wein
seye/ 38
ein süß zu erhalten/ 39
ein allzeit gut zu erhalten/
39/ 53.
hten Wein zu machen/ 39.
in weissen zu verwandeln/ 39.
ie den Kranckheiten von vie-
lem Wein-trincken zu helffen
seye/ 40
hrtem Wein zu helffen/ ibid.
en Wein goldgelb zu machen/ 41
tinckenden Wein zu verbesse-
ren/ ibid.
eissen und rohten Muscateller-
wein zu machen/ 42/44
raucken-wein zu machen/ 44
rombeer-wein/ ibid.
Zeichsel- oder Kirschen-wein/ 45
. at-wein/ 46
Jermuht-wein/ 46/47
Zachholder-wein/ 48
Salbey-wein/ ibid.
ardenbenedicten-wein/ 49
eer-wein oder Räppis zu ma-
chen/ 48
chieler-wein schön lauter zu
machen/ 50
Seigerem Wein zu helffen/ 51/52
ermuht Römischer/ 679.
Tugenden/ ibid. Essentz/ 47
ertz/ siehe Köhl.
eiven- und Spinnen-Stich zu
heilen/ 675
estwind/ 1020
Weyden Gattungen und Nu-
tzen/ 407. Abhauen/ 981
Weyhe/ 864. Nutzen in der
Artzney/ 865
Wicken zu säen/ 145
Spanische Wicke/ 640
Widerstoß/ 690
Widwol/ 858
Wieselein weisse/ 597
Wiesen oder Matten Nutzen/
184. Ort/ Grund und Boden/
wie er soll beschaffen seyn/ 165.
wie sie wol zu wässeren/ 167.
wie ihre dürre Flecken umbzu-
reissen/ 930/931. Dungung/ 169.
wie sie zu besäen/ 170/ 930. wie
sie von den Maulwürffen zu säu-
bern/ 172. von den Ameisen/ 931.
wie sie abzumähen/ 173. Ver-
wahrung des Heues/ 174. wie
sie abzumässen/ 175
Wilde Wasservögel/ 859.
Gänß/ ibid. Enten/ ibid. Dau-
ben/ 854
Wildfang wie zu versetzen/ 194
Wind/ wie sie in der Schweitz
und umb Basel wehen/ 1019.
deren Underscheid/ ibid. 1020/ꝛc.
Winden oder Bundglöcklein
allerley/ 638
Wintermonats Namen/ 982.
Arbeiten in den Reben/ 983.
Im Feldbau/ ibid. Im Obs-
garten/ ibid. Im Kuchengar-
ten/ 984. Blumengarten/ 985.
In der Viehzucht/ 986
Wintergrün/ 691
Witterung nach Beschaffenheit
des Monds/ 1017/1018
Wölff/ 795
Wunderbaum/ 693
Wund-Salb zu bereiten/ 158
Würste allerley Gattung zu
machen/ 991
Wurtzel/ der Gewächs zu Nutzen 5.
underschiedliche Theil/ ibid.

Würm der Bäumen/244/394
Würm des menschlichen Leibs zu vertreiben/682. der Kindern/ 798.

Y.

Yucca Pflantzung und Wartung/ 693
Yacintho Tuberoso, 577

Z.

Zahnwehe/ 890
Zahnen/ so schmertzhafft/ 812.
Zahnpulver/ 887
Zauberey/ 877
Zehend wird ohne Schmälerung der Freyheit gegeben/ 122
Zeißlein/ 829
Zeitlosen oder Winterblumen/ 629.
Ziegen Nutzen/ 771. Kranckheiten/ 776
Zimmetrinde/ 523. Tugenden/ 524.
Weisser Zimmet/ 524
Zimmet-Mandeln/ 541
Zittwerwurtz/ 527
Zucker/ wie er bereitet werde/ 538.
Muscovad und Cassonadecker/
Canarien/ 537/
und andere Gattungen/
Tugenden/
Zuckercandel weiß und roht/
Venidzucker/
Aufzeblasen Zuckerwerck/
Zuckerbrot zu backen/
Zweigwachs zu machen/ 22.
Zweigens mancherley Gattu
201. in die Rinde/ 943. in
Spalt/ 209. ins Aeuglein/
ins Röhrlein/ 221. Instrum
darzu/ 205. Zweigschoß/ i
Wie die Kunst des Zweig
auffkommen/ 206. Ob die Zw
können auffbehalten werde
207/ 416. Von ferne frisch
bekommen/ 470. Ob es be
im Frühling oder aber in d
Herbst zu zweigen/ 207. Wie
Fehler der Zweigen zu verbe
ren/
Zwergbäum/ 187. wie sie
pflantzen/ 251. warumb sie
schnitten werden/ 274. wie
zu schneiden/ 262/ &c. auch
der Wurtzel/
Zwiebeln/ 474. wann er
säen/ 9

E N D E.

2348/248

J706
K82g